

Meiner lieben Freundin
Pallmann
zum Andenken
die
Verfasserin



DOBROMILA MAGDAL. RETTIGOWA.

narozená dne 31 ledna 1785.

Die
Haus-Köchin,
oder
eine leichtfaßliche und bewährte
Anweisung

auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen, durch vieljährige Erfahrung erprobt und

verfaßt

von

Magd. Dobr. Rettig.

Zweyte vermehrte und vielseitig verbesserte Auflage.

Königgraz und Prag 1833.

Gedruckt bei Johann Host. Pospjšil, wirkendem Mitgliede des böhmischen National-Museums.

Vorrede
zur ersten Auflage.

Aufgefordert von vielen meiner Freundinnen, welche der böhmischen Sprache nicht mächtig sind, mein böhmisches Kochbuch auch in deutscher Sprache herauszugeben, konnte ich mich lange nicht dazu entschließen, in der Voraussetzung, daß es deutscher Kochbücher in Menge gebe, die vielleicht besser wenigstens viel reichhaltiger als das meinige sind.

Da jedoch der Herr Pospissil, Verleger meines böhmischen Kochbuches durch viele Nachfragen, ob man es auch deutsch haben könnte, sein Verlangen mit dem meiner Freun-

dinnen vereinigte, so faßte ich den Entschluß, mich dieser Arbeit zu unterziehen.

Ich bemühte mich zwar, so viel wie möglich, es so wie das böhmische einzurichten; jedoch habe ich noch hie und da etwas vermehrt.

Mein Wunsch ist nur der, daß es eben so gütig wie das böhmische aufgenommen werde.

Reichenau den 1. März 1826.

Die Verfasserinn.

Vorrede
zur zweyten Auflage.

Der schnelle Absatz der ersten Auflage gegenwärtigen Kochbuches, da in einem sehr kurzen Zeitraume 2000 Exemplare vergriffen waren, giebt mir den Muth, Böhmens Töchtern eine zweyte vielseitig verbesserte und vermehrte Auflage darzureichen, umsomehr, als der Neuhauser Buchdrucker, Joseph Al. Landfraß, sich herausnahm, ein Bruchstück meines böhmischen Kochbuches, welches er unrechtmäßig an sich brachte, ins Deutsche übersetzen zu lassen, womit er, so wie früher mit dem böhmischen, das Publikum täuscht, indem er auf dem Tittel Fleisch = und Fastenspeisen verspricht, wo sich doch

in demselben keine einzige Fastensuppe oder Fisch- und eigentliche Fastenspeisen befinden.

Dieses Kochbuch versieht er hinten noch mit einigen Anrichtzetteln, worin er sehr viele Speisen zum aufstellen anzeigt, welche sich in dem ganzen Büchelchen nicht befinden.

Um daher Böhmens Töchter nicht durch dieses Afterkochbuch täuschen zu lassen, reiche ich Ihnen diese zweyte Auflage, wovon der rechtmäßige Verleger nur Herr Johann H. Pospjssil, Buchdrucker in Prag und Königgräz, ist.

Mehr davon zu sagen, halte ich für überflüßig, da die Nützlichkeit dieses Werkes hinlänglich bekannt, durch den schnellen Absatz erwiesen, und mit von mir selb st geprüften und verbesserten Speisen vermehrt ist.

Reichenau den 8. September 1831.

Die Verfasserinn.

Vorwort als Einleitung
zur ersten Auflage.

Daß die Kochkunst eine der nöthigsten und unentbehrlichsten Beschäftigungen für das weibliche Geschlecht ist, ist längst bewiesen. Ein Weib, die alles kann, nur nicht kochen, ist gewissermassen immer von ihren Dienstbothen abhängig; muß essen, was ihr die Köchin aufsetzt, und zahlen, was sie ihr aufrechnet. Dies taugt für eine Haushaltung in unseren Zeiten nicht.

Dieses Kochbuch ist kein aus verschiedenen Kochbüchern zusammengeklaubtes Machwerk; es ist schlichte Hausmannskost, wie es meine Großmutter und meine Mutter gekocht haben, und ich durch vieljährige Uibung verbessert und vermehrt habe; es ist daher auch hie und da für einen leckern Gaumen gesorgt, und ist hinlänglich, eine schöne Tafel herzustellen.

Ich habe mich möglichst der Deutlichkeit beflissen, um es für Jedermann faßlich darzustellen; keine fremde Benennungen, kein nur in Herrschaftsküchen sich befindliches Geschirr; nur so einfach, daß es vorzüglich auf dem Lande für Seelsorger, Beamte und den Bürger zum Gebrauche gerühmt,

und von jedem Dienstbothen verstanden werden kann. Ich hafte für jede der hier befindlichen Speisen, wenn man sich genau nach der Vorschrift hält, daß sie geräth, und empfehle nur noch einer jeden Hausfrau, einer jeden Köchin Ordnung, Reinlichkeit und genaue Befolgung meiner Vorschrift, selbst in den kleinsten Kleinigkeiten.

Beim Fleische überhaupt, besonders aber, wenn etwas mehr vorräthig ist, muß man genau darüber wachen, daß es nicht riechend werde; sollte jedoch der Fall eintreten, daß es einen Geruch bekäme, wie es, besonders im Sommer, sehr oft der Fall ist: so darf ein solches Fleisch ja nicht gekocht werden, sondern mit Zwiebel und Kräutern mit einer sauren Soß, wie weiter angezeigt wird, bereitet werden.

Jedes Fleisch ist am besten mit kaltem Wasser zuzustellen, es ist mürber; ist aber die Zeit zum Kochen kurz, wie öfters der Fall eintritt, wenn späte Gäste kommen, und man doch noch das später zugestellte Fleisch weich gekocht haben möchte; so kann man ein reingewaschenes Stück Glas dabei kochen lassen. Das Rindfleisch ist immer besser, wenn man es roh mit einem hölzernen Schlägel ein bischen klopft, dann ist es in drey Stunden hinlänglich weich, es wäre denn von einem alten Stück Vieh, da lasse man es 4 Stunden im Sud.

Schöpsenfleisch anderthalb, längstens zwey Stunden. Schweinfleisch junges, wie man es gewöhnlich zum Kochen benützt, bedarf nicht mehr als eine Stunde. Bei jedem Fleische, vorzüglich aber bei Kalb- und Schweinfleisch muß man darüber wachen, daß es nicht zu weich werde, sonst

sieht es unapetitlich aus. Das Kalbfleisch, wenn es nur ein bischen die Zeit erlaubt, ist am besten bloß gedünstet.

Jedes andere Fleisch, außer dem Rindfleische, wird nur im bloßen Salzwasser gekocht, außer man wollte die Suppe davon benützen, da könnte man also auch wie zum Rindfleisch verschiedenes Grünzeug dazu geben.

Zum Rindfleisch gibt man Zellerie und Petersilwurzel und das Grüne: nebstdem kann man noch dazu geben: Schnittling, Por, Kohl, Karfiol, gelbe Rüben, Spargel, Championen, Morcheln, Pilze und alle Arten Schwämme; im Winter, wenn nichts anderes vorhanden ist, wenigstens ein Stück Zwiebel, Braunkohl, u. d. g.; im Frühjahr Kräutel; doch muß man dabei Acht geben, daß man kein Giftkraut unter die guten Kräuter mische. Auch gibt man noch zum Rindfleische, damit die Suppe stärker werde, alte Hennen, junge Gänse, Hühner, u. s. w.; dann kann man diese Zuthaten entweder mit Reis oder einer Soß zubereiten.

Eine sparsame Köchin muß jedes Stückchen zu benützen wissen, und vorzüglich auf eine gute Suppe bedacht seyn; denn gewöhnlich pflegt man die Köchin nach der Suppe zu beurtheilen. Darum, besonders bei größern Tafeln, muß man darauf Rücksicht nehmen, und alle Abschnitzeln vom Rind- und Kalbfleische, Hühner- und Entenhälse, und solche Kleinigkeiten sammeln; dann läßt man es mit Zeller- und Petersilwurzel, Zwiebel und verschiedenem Grünzeug aufdünsten, gießt dann gute Rindsuppe darauf, läßt es wenigstens drei Viertel Stunden kochen, seiht es durch ein Haarsieb; in

eine solche Suppe kann man dann geben, was man will, so ist sie immer gut. Im Winter lasse man einen Kalbsfuß dabei kochen, seihe es durch ein Haarsieb, und kann es aufbewahren. Ein Stück dieser Sulze in kochendes Wasser gethan, mit Eydottern abgequirlt, und mit Muskatenblüthe gewürzt, gibt eine herrliche Suppe. Auch kann man diese Suppe im Winter bei eingetretenem Eyermangel mit ein Bischen weißer Einbrenn einbrennen.

So kann man auch zu verschiedenen Soßen im Winter sich eine Sulze bereiten. Man nehme ein Stück Rindfleisch, einige Kälberfüsse, die jedoch gut zerhackt werden müssen, einige kälberne Knochen, dann Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, etliche Körnchen ganzen Pfeffer, Ingber, Neugewürz, Lemonieschale; dieß alles gibt man in einen Topf, gießet darauf drey Theile Wasser, den vierten Theil guten Weinessig, und läßt es ungefähr zwey Stunden kochen, wirft dann ein reingewaschenes zerquetschtes Ey sammt der Schale darein, rühret es gut, läßt es noch ein Weilchen kochen, dann seiht man es, indem man eine Serviette auf die vier Füsse eines umgekehrten Stuhles bindet, durch; hebt es auf.

Diese Sulze kann zu allen sauren Soßen verwendet werden, indem man sie entweder mit Eyern oder Einbrenn, wie weiter gesagt wird, zubereitet.

Das Geflügel im Sommer muß wenigstens über die Nacht geschlachtet liegen, sonst ist es zähe; im Winter können, besonders Kapaunen, Enten, Gänse, Truthähne und dergleichen 8 auch 14 Tage geschlachtet liegen, ohne daß sie Schaden leiden.

Am Besten ist es, wenn man das Geflügel rupfen kann; beim Brühen muß man sehr Acht geben, daß man es nicht überbrüht, weil dann die Haut zerrissen, und das Geflügel unansehnlich wird; soll es aber gebrüht werden, so stecke man es sobald es abgeschlachtet wird, in kaltes Wasser. Erstens wird es dadurch weiß und mürbe, zweytens ist keine so große Gefahr beim Brühen.

Man muß beim Geflügel darauf sehen, daß es ordentlich gespreilt wird, oder noch besser ist es geheftet. Die Flügel werden eingeschlagen, die Füßchen bis zur Hälfte abgeschnitten, dann mit Spagat geheftet; bei dem Spreilen muß man Acht geben, daß kein kiefernes Holz dazu genommen wird, sonst bekömmt das Geflügel einen üblen Geschmack. Fasanen, Rebhühner und Wildenten werden gerupft, doch die Köpfe bleiben ungerupft, die Füsse unabgeschnitten; so auch bei den Blaßenten, Wasserhühnern u. d. g. Den Tauben werden die Köpfe abgeschnitten, oder man reißt ihnen gerade beim Schlachten die Köpfe ab; dem Truthahn wird der Kopf beim Schlachten abgehackt.

Wildpret, d. h. Hirsche, Rehe, Damhirsche, wenn es abgezogen und zerhackt wird, darf nicht mit Wasser benetzt werden, sondern wird gleich mit Salz und Wachholder eingerieben, in einen Giebel gelegt, zugedeckt, mit einem Steine beschwert, und in einem kühlen Orte, wo es jedoch nicht dumpfig ist, aufbewahrt.

Schweinfleisch, welches zum Räuchern bestimmt ist, wird eben gleich, sobald es zerhackt ist, eingesalzen; man kann unter das gewöhnliche Kochsalz bischen Saliter geben, oder das Steinsalz da=

zu benützen; wer will, kann zum Einsalzen der Schinken einige zerriebene Zeherl Knoblauch mischen, es gibt einen angenehmen Geschmack; doch ist es nicht allgemein zu rathen, weil nicht jeder ein Freund des Knoblauchs ist; auch kann es nur bei den Schinken angewendet werden, denn bei dem Kochfleisch würde es nachtheilig, weil man es zu verschiedenen Speisen benützt.

Grünzeug bewahrt man über den Winter am Besten im Keller; Kraut, Kohl kann man mit den Wurzeln im nassen Sande lange Zeit erhalten. Kren, Zellerie, Petersil, gelbe Rüben, Steckrüben kann man schichtweise im Sande eingelegt aufbewahren, immer eine Schichte Sand, eine Schichte Kren, und so fort bis alles weg ist. Obst bewahrt man in trockenen Kellern auf Brettern.

Mehl, Graupen, Gries und Hirse läßt man in einem luftigen Orte in den dazu bestimmten Truhen, welche oben mit durchlöchertem Blech beschlagenen Löchern versehen sind, damit es nicht dumfig werde; besonders wenn das Mehl erst aus der Mühle kömmt, muß man es öfters aufrühren und lüften.

Diese und mehr solcher Sachen muß man ja nicht als überflüßig übergehen, weil manchmal durch Nachläßigkeit der Dienstbothen und laues Nachsehen der Hausfrau manche Sache verdirbt, einen üblen Geschmack bekömmt, und unbrauchbar wird; was der Wirthschaft höchst nachtheilig ist. Eine Hausfrau kann daher niemals zu wachsam seyn, denn in unsern Tagen muß man alles zu Rathe ziehen; daher bemühte ich mich auch die Speisen möglichst sparsam einzurichten.

Einleitung
zur zweyten Auflage.

Schon bey der ersten Auflage machte ich die Bemerkung, daß die Kochkunst das wichtigste für junge Mädchen und angehende Hausfrauen ist, man verstehe mich aber wohl, was ich darunter meine.

Es ist nicht genug, wenn ein junges Mädchen, welches bald einer eigenen Haushaltung vorstehen soll, weiß, wie man Kuchen auf zehnerley Art, und zwanzig Mehlspeisen eine süsser als die andere bereiten müsse, sie muß mehr verstehn als dies; denn Kuchen und süsse Mehlspeisen macht man nur selten, und unter zehn Personen finden sich immer achte, denen derley Süssigkeiten entweder gleichgültig, oder gar zuwider sind, besonders den Männern; sie muß daher vorzüglich darauf ihr Augenmerk richten:

Erstens, daß sie gute Suppen, gute Sooßen und manichfaltige Einmachspeisen schmackhaft zubereiten verstehe;

Zweytens, daß sie jede Kleinigkeit benütze, dadurch manche Auslage erspare, und doch ein zierliches Essen bereite;

Drittens, muß sie sich nicht die Mühe verdrießen lassen, welche diese oder jene Speise verursachet;

Viertens, muß sie, wenn sie ein Kochbuch, nach dem sie kochen will, besitzt, selbes nicht erst dann zur Hand nehmen, wenn sie schon die Gäste eingeladen hat, sondern sie soll und muß es einigemal, nicht durchblättern, wie die löbliche Gewohnheit der Meisten ist, aber aufmerksam durchlesen, über das Gelesene nachdenken, und manchmal etwas versuchen.

Man werfe mir nicht ein, daß derley Versuche kostspielig sind; es versteht sich aber, daß man zum häuslichen Gebrauche oder Versuche, für zwey oder drey Personen, eine Speise, wie sie für eine Tafel von zwölf Personen angesetzt ist, nicht bereiten darf, und eben darum darf sie in dem Kochbuche nicht blättern, sondern es mit Aufmerksamkeit durchstudieren; — wieder macht Manche den Einwurf: „Wer hat denn Zeit Kochbücher zu studieren?" Diese Zeit soll und muß man sich nehmen;

oder die Kochkunst den Dienstbothen überlassen, essen, was sie uns vorsetzen, und zahlen, was sie uns aufrechnen.

Die Zeit findet sich, wenn man nur will; oft weiht man diese Zeit einem faden Romane, oder einem unnützen Unterhalte, welche man vortheilhafter verwenden könnte; studiert man aber die Kochkunst, so wird man gewahr, daß man manchmal etwas recht gutes mit geringen Kösten, und oft noch wohlfeiler als die gemeinste Zuspeise bereiten könne, wenn man nur das bischen Mühe darauf opfert. —

Der dritte, vierte Theil von dem was angesetzt ist, reicht hin für zwey, drey Personen eine Speise zu liefern oder etwas zu verbessern.

Mit Verdruß habe ich schon oft Mädchen und Frauen sagen hören: „Ey, wer möchte sich erst damit pantschen, und dann kostet es auch so viel;" beides ist falsch; die gemeinste Nudelsuppe kostet mehr Zeit und Geld als manche köstliche Suppe. Zum Beyspiel, es wird in einem Hause Suppe, Rindfleisch, eingemachte Hühneln und ein Kalbschlegel, zum Mittagsessen bereitet; wenn ich nun das Knie und die Zuwage von dem Schlegel dünsten lasse, so habe ich die Suppe Nro. 6, dann

verwende ich die zwey Hühnerlebern zu Knöderln in diese Suppe, füge noch die zwey Hühnermäger und das gedünstete Fleisch kleingeschnitten hiezu, so habe ich ein Seidel Mehl erspart, welches mehr als ein halber Semmel kostet, ein Stückchen Rindsmark bekömmt man zum Rindfleisch, wenn man bey Zeiten darauf denkt, und eine solche Suppe ist doch wohl schicklicher als eine Nudelsuppe, und Zeit nimmt es auch nicht mehr als die Nudeln. Bleibt ein Stückchen Braten übrig, so kann man es zu Fanzeln für die Suppe verwenden; die Knochen und die Soß zum Rindfleisch gethan, macht die Suppe kräftig und schmackhaft, kostet wieder weniger als Nudeln, und die Manigfaltigkeit erhält die Eßlust rege; wer aber mit Lust die Speise genießt, dem gedeiht sie; also ist eine Abwechslung in den Speisen nicht nur angenehm, sondern auch gesund.

Leset daher liebe Mädchen oft und aufmerksam dieses, und jedes andere Kochbuch durch, ihr werdet überall etwas finden, was Ihr einmal ins Gedächtniß zurückrufen und brauchen könnt.

Manche, welche schon ein bischen kochen kann, oder gar einige Monathe in einer großen Küche gelernt hat, wird vielleicht das Näschen rümpfend

sagen: Ich finde nichts neues darinn, ich werde nichts neues daraus lernen," Fehlgeschossen meine Lieben; viele Menschen wissen viel, und der Mensch lernt überhaupt nie aus, am wenigsten aber in der Kochkunst, man kann täglich etwas so wie in jeder Kunst, auch hier ändern und verbessern, ehe man es zu einem gewissen Grade der Vollkommenheit bringt.

Es sind freilich in diesem Kochbuche Sachen, die man in einem, vielleicht in mehreren Jahren kaum einmal braucht; gut, so weiß man doch, wenn man einmal in die Gelegenheit kömmt, es bereiten zu wollen, damit umzugehn, oder weiß jemanden zu rathen, zu belehren, und auch dies gehört zur Zierde der Mädchen und Frauen, und belohnt sie reich für den kleinen Zeitaufwand.

Nächstdem macht sie sich, beym öftern Durchlesen, mit dem nöthigen Geschirre, Modeln, Schaum- und Anrichtlöffeln, und mit der Manier, wie und wo eins oder das andern was gerade nicht zu oft vorkömmt, gebraucht wird, bekannt, und kann gelegenheitlich eins nach dem andern beyschaffen, was manchmal nothwendig gebraucht wird, unentbehrlich ist, und besonders auf dem Lande, nicht immer zu haben ist.

Darunter gehören vorzüglich: eine Amuletpfanne, verschiedene Ausstecher von Blech, Modeln, Formen, kleine Riebeiseln verschiedene Bleche, Spritzkrapfenspritze, Krapfenradel, Durchschläge mit größern und kleinern Oeffnungen, Siebe von Drath und Haarsiebe, u. m. d. Kleinigkeiten, welche man bey Gelegenheit in Vorrath kaufen u. aufheben kann.

Die Kleinigkeiten nach und nach beygeschafft, kommen nicht hoch, und bilden doch ein ordentliches Küchengeschirre, was in jeder Haushaltung unentbehrlich ist.

Mehr noch über die Nothwendigkeit des Studiums zu sagen wäre überflüssig; das fleißige, lernbegierige Mädchen, welches sich zur künftigen braven Hausfrau bilden will, sieht aus dem Wenigen deutlich genug, daß ich es mit ihr herzlich gut meine, und wird den Rath ihrer Freundinn zu eigenem Nutzen befolgen, und dies ist der herzliche Wunsch der

Verfasserinn.

Suppen.

1. Schwarze Suppe.

Nimm 2 Pfund Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, ein Stückel geselchtes Fleisch, zerschneide alles auf kleine Stücke, gebe es auf ein großes Reindel oder irdene Pfanne; gib dazu 2 Kohl, 4 gelbe Rüben, 2 Petersil und einen Zeller, einige Blätter Braunkohl, halbe Zwiebel, ebenfalls klein geschnitten, ein Stück Butter, dann die Abfälle vom Geflügel, als Hälse, Füße, Mägen u. s. w., lasse alles weich und bräunlicht dünsten, doch achte darauf, daß es nicht anbrennt; gebe es dann in einen Topf, gieße gute Rindsuppe darauf und lasse es eine Stunde kochen, und seihe es durch ein feines Haarsieb; bräune ein Stückel Zucker, gib ihn darein, und ist es ein bischen herb, so kann man auch ein wenig weißen Zucker hineinthun; richte sie über gebackene Semmelschnitte an. Auch kann man Sago oder ausgebackene Faschknöderln hineinthun.

2. Weiße Suppe.

Nimm ein halb Pfund Reis, klaube ihn und wasche ihn iu einem kalten und 3 kochenden Wässern recht durch, siede ihn in guter Rindsuppe weich;

dann treibe ihn mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Dottern, und ein bischen Muskatenblüthe ab, gieße Rindsuppe im vollen Sud darüber, quirle es recht ab, trage es zur Tafel; kochen darf es nicht mehr, sonst möchte es gerinnen. Man kann auch kleingewürfelt geschnittene Geflügelmägen und Lebern darunter thun.

3. Gelbe Suppe mit Sulz.

Nimm ein halb Seidel überkühlte Rind- oder Hühnersuppe, schlage darein 6 ganze Eyer, würze es mit Muskatenblüthe, quirle es recht ab, binde das Töpfchen fest mit Papier zu, und hänge es ins kochende Wasser, doch muß man Acht geben, daß kein Wasser darein kömmt; so läßt man es eine ganze Stunde kochen, nimmt dann mit einem Kaffeelöffel nockerlgroße Stücke heraus in die Suppenschüssel. Gieb dann 6 Dotter, ein Stückchen frische Butter, ein bischen Muskatenblüthe in einen Topf, zerrühre es mit kalter Suppe, gieße ein Maaß kochende Suppe darauf, quirle es recht ab, und gieße es über die Sulze. In diese Suppe kann man auch geschnittene Hühnerleber und Mägen geben.

4. Gestossene Suppe.

Nimm eine alte Henne, lasse sie mit etlichen Pfund Rindfleisch kochen, bis sie weich ist, schneide die Brust heraus, das übrige aber stosse im Mörser, gieb es dann in einen Topf, gieb dazu ganze Muskatenblüthe, ganzen Ingber, Petersil, Zeller; schütte die Suppe darauf, lasse es noch eine Stunde kochen. Indessen nimm die Brust, hacke sie

klein, gieb sie in einen Topf, schlage dazu 4 Dotter, treibe es mit ein bischen kalter Suppe ab, und gieße endlich die durchgeseihte kochende Suppe, wo das Gestossene darin kochte, hinein, quirle es recht ab, gieb es zur Tafel. Ist es zur Schwammenzeit, so kann man etliche auf Butter gedünstete Herrnpilze darunter thun; auch können kleine Knöderln von Fasch dazu kommen.

5. Lebersuppe.

Nehme einige Hühnerlebern, hacke sie klein, treibe entweder ein Stückchen frische Butter ab, oder hacke ein bischen Rindsmark mit den Lebern, gieb es in ein Schüsselchen, schlage darein 2 ganze Eyer und 2 Dötter, gieb ein bischen grünen Petersil, ein bischen Muskatenblüthe und ein bischen Salz und geriebene Semmel darein, schmiere ein Reindel oder Kastrol mit Butter, streue es mit Semmelrinde aus, gieße es darein, und laß es in einer Röhre backen. Einige Lebern lasse ein bischen überkochen, dann zertreibe sie mit frischer Butter, einigen Döttern, ein bischen Muskatenblüthe, ein bischen kleingehackten grünen Petersil und lauer Suppe, gieße kochende Rindsuppe darüber, quirle es recht ab, und gieße es über das gebackene, auf kleine Stückel zerschnittene Fanzel. Auch kann man statt es zu backen, ein reines Tuch mit Butter schmieren, das Lebergehack darein geben, locker zubinden, und so in die kochende Rindsuppe hängen, und es eine Stunde kochen lassen, dann geschnitten in die Suppe geben. Man kann auch klare Suppe darüber gießen.

6. Gedünstete Suppe.

Zerschneide für 12 Personen ein Pfund Kalbfleisch, gebe es auf ein großes Reindel, nimm dazu grünen und Wurzelzeller, grüne und Wurzelpetersilie, 2 gelbe Rüben, einen Kohl, dann verschiedene Abfälle vom Geflügel, als Hälse, Flügel, Füße von Enten, Hühnern, Gänsen, eine zerschnittene Zwiebel, ein Stückchen Butter, ganz wenig Salz, und lasse es entweder auf gelinden Kohlenfeuer, oder auf einer Platte dünsten, doch darf es ja nicht ganz eintrocknen und braun werden. Wenn die Fleischgattungen weich genug sind, giebt man noch ein Stückchen Butter zu, und streut 2 Eßlöffel voll feines Mehl darüber; rührt öfters um und läßt es so lange gelinde dünsten, bis es eine Rinde auf dem Boden ansetzt, welche man nur Semmelgelb rösten läßt, dann gießt man 6 bis 7 Seidel gute kräftige Rindsuppe daran, und läßt es wenigstens eine halbe Stunde kochen, seihe sie durch, und richte sie entweder über gebackene Semmelschnitte oder über gebackenes Kalbshirn oder über sonst etwas was später angemerkt wird, an.

NB. Für wenige Personen kann man zu dieser Suppe ein Stückchen Zuwage vom Kalbsbraten benützen, z. B. vom Schlegel das Knie, was eine wirkliche Hausfrau sich schon gehörig einzurichten verstehen muß, damit sie, wo es angeht, etwas erspare.

7. Die sogenannte schwäbische Suppe mit Eyern.

Lasse bey dem Rindfleische 2 Kohlhäupel, 2 gelbe Rüben, 2 Zeller, und eine Petersilwurzel ko-

chen; nehme es heraus, zerschneide alles auf Nudeln, lege es in die Suppenschüssel, zerschneide eine Zwiebel auf Nuderl, lasse sie auf Butter braun röſten, gib sie dazu, laß Brodschnitten im Schmalz hübsch braun röſten gib selbe ebenfalls dazu, dann seihe gute Rindsuppe ab, würze sie mit Muskatenblüthe, und wenn sie kocht, so schlage so viel Eyer darein als Gäſte sind, daß jeder ein oder zwey Stück bekäme, lasse sie ein bischen kochen, doch nicht lang, sonſt werden sie hart, dann gieße die Suppe vorsichtig, daß die Eyer ganz bleiben, auf das Bereitete in die Schüssel und trage sie zur Tafel. So kann man auch auf bloßes eingeschnittenes Brod und geröſtete Zwiebel die Suppe mit Eyern bereiten; iſt auch gut.

8. Suppe mit Leberknödeln.

Nimm ein Stück Kalbs- oder Rindsleber, sondere sie von den Adern ab, hacke sie dann mit einem Stück Rindsmark oder Inschlitt klein, gebe es in eine Schüssel, schlage dazu 2 ganze Eyer, 2 Dötter, gib ein bischen Majoran, ein bischen Neugewürz, einige Zeherl Knoblauch, ein bischen kleingeschnittene Lemonieschale, salze es, und gib geriebene Semmel so viel als du siehſt daß nöthig iſt dazu, daß, wenn man ein Stückchen mit dem Löffel in die kochende Suppe wirft, sie nicht zerrinnen; dann koche sie, indem du den Löffel immer früher in die kochende Suppe tauchest, nockengroß in die durchgeseihte Rindsuppe ein, lasse sie kochen bis sie gar sind; dann kannſt du die Suppe mit ein bischen weißem Einbrenn dünn einbrennen, grünen kleingeschnitte-

nen Petersil darein thun, und mit Mußkatenblüthe würzen; auch uneingebrennt kann diese Suppe bleiben, wie es beliebt.

9. Suppe mit Faschknöderln.

Schneide die Brust von einer rohen Henne aus, hacke sie mit ein bischen Rindsmark klein; wenn die Brust zu klein ist, so kann man ein Stückchen Kalbfleisch dazu thun, dann lasse eine halbe abgeriebene Groschensemmel im Wasser weichen, und recht ausgedrückt thue sie dazu; dann mache 3 auf Butter gerührte Eyer, lasse sie auskühlen, gebe sie dazu, hacke alles recht klein, ziehe alle Fäserchen gut heraus, treibe alles noch wohl ab, gebe dazu Mußkatenblüthe und salze es; mache mit einem Kaffeelöffel kleine Knöderln, koche sie in die durchgeseihte Rindsuppe, worin die Uiberbleibseln der Henne mitgekocht haben, ein, lasse sie so lange kochen bis sie oben schwimmen; dann gieb in ein Töpfchen einige Dötter und entweder ein Stückchen frische, oder noch besser ein Stückchen Krebsbutter, rühre es mit ein bischen kühler Suppe ab, würze es mit Mußkatenblüthe, gieße dann die Suppe, worin die Knöderln gekocht wurden, darüber, quirle es recht ab, und gieße es über die Knöderl; gib es zur Tafel.

10. Suppe mit Semmelfanzel.

Schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter in ein Töpfchen, salze es wenig, gib ein bischen Mußkaten-Blüthe, dann eine geriebene Semmel dazu, einige Löffel voll süssen Schmetten, schlage es recht ab, und gieße es in ein mit Butter ausgeschmiertes mit

Semmelrinde bestreutes Reindel oder Kastrol, lasse es in der Röhre schön goldfarb backen und auskühlen, dann schneide es auf kleine viereckigte oder längliche Stücke; seihe die gute Rindsuppe ab, brenne sie mit weißem Einbrenn wenig ein, würze sie mit Muskatenblüthe, gieb das zerschnittene Fanzel hinein, laß es ein bischen aufkochen, trage es zur Tafel. So kann man auch Mehl- und Griesfanzel machen, nur muß man auf das ganz kühle Gries kühle Suppe gießen, sonst wird es speer. Uiber dieses Fanzel kann auch die gedünste Suppe Nro. 6, gegossen werden.

11. Suppe mit Fleischkrapfeln.

Nehme ein Stück kalten Kapauner oder Kalbsbraten, hacke es ganz klein, gebe es mit einem Stückel frischer Butter auf ein Reindel, gebe dazu geriebene Semmel, kleingeschnittene Petersil, ein bischen Muskatenblüthe, lasse es ein bischen aufdünsten, gieb einige Löffel voll guter Rindsuppe dazu, daß es sich nicht in dem Reindel anlegt, und dann schlüßlich zwey oder drey Dötter, wie groß die Quantität ist, laß es noch ein bischen aufdünsten, dann abkühlen; indessen mache einen gewöhnlichen Nudelteig, mache kleine Krapfel, indem du die Fasch häufelweis darein giebst, koche sie in die Rindsuppe ein; hast du frische Herrnpilze, so gieb ein bischen in die Fasch und die übrigen auf Butter gedünstet in die Suppe.

12. Gemischte Suppe.

Laß beym Rindfleische 2 Kohlhäupel, 2 Zeller, 2 Rosen Karfiol oder ein bischen Spargel kochen,

zerschneide es auf Nuderl, gib es in die Suppenschüssel; laß kleingeschnittene Herrnpilze auf Butter mit grünen Petersil und ein bischen Pfeffer dünsten, gib sie in einen Topf, gieße gute Rindsuppe darüber und laß es kochen. Dann hacke gekochte Mägen und Leber von Hühnern klein, lasse sie mit ein bischen geriebener Semmel, grünen kleingeschnittenen Petersil und Muskatenblüthe auf Butter dünsten, gib dazu einige Dötter, laß es noch ein bischen dünsten; reibe Semmel ab, schneide sie in Scheiben, steche mit der dazu bestimmten Form kreuzergroße runde Scheibe, weiche sie ein bischen im Schmetten, gib immer auf eine solche Scheibe ein bischen von dem Fasch, decke ein zweytes darüber, tunke es in ein zerschlagenes Ey, ballire es in geriebener Semmel, und backe im heißen Schmalz schön goldgelb, wirf es in die Suppe, laß es ein bischen aufkochen, dann gieße es über das übrige.

13. Gerstel.

Lasse schöne Gerstengraupen recht weich sieden, doch laß sie nicht anbrennen, dann nimm sie aus dem Topf, worin sie gekocht, in einen andern, gib dazu ein Stückchen frische Butter und treibe sie recht ab, dann gieße gute Rindsuppe darauf, und seihe es durch einen Durchschlag, würze es mit Muskatenblüthe und laß es aufkochen, nehme einige Dötter und quirle sie mit kühler Suppe ab, dann gieße den kochenden Gerstel darein, quirle es ab. Kannst auch ein bischen Schmetten statt der kühlen Suppe zum Abbrühren der Dötter nehmen; besser ist es aber ohne Schmetten. Dieser Gerstel wird bey Supees,

in Bällen und überhaupt in Abendgesellschaften gebraucht, oder statt einer andern Suppe Abends in Schalen aufgetragen.

14. Semmelgerstel.

Man reibe die Rinde von einigen Semmeln ab, weiche sie im kalten Wasser, dann drücke man das Wasser aus, zertreibe die Semmel mit einem Stückchen frischer Butter, und gieße kochende Rindsuppe darauf, rühre es recht ab, seihe es durch einen Durchschlag, lasse es noch einmal sieden, bereite einige Dötter mit kühler Suppe und Muskatenblüthe, und quirle sie mit dem kochenden Semmelgerstel ab; wird eben so wie der vorige in Schalen herum gegeben.

15. Abguß.

Zu diesem werden blos Dötter genommen; so viel man Tassen Suppe bedarf, so viel werden Dötter in einem Töpfchen mit einem Stückchen Butter und ein bischen Muskatenblüthe mit kalter Suppe abgerührt, kochende Rindsuppe darauf gegossen, abgequirlt, und ebenfalls in Schalen aufgetragen. Auch kann man die Suppe früher mit Makrony einkochen, und mit Dötter abquirln; dann wird sie aber auf Tellern wie andere Suppe gegessen.

15. Griesgerstel.

Koche eine dünne Griessuppe, quirle sie mit Döttern wie die vorige ab, würze sie mit Muskatenblüthe, und trage sie ebenfalls in Schalen auf. Sollte sie aber als Suppe in die Schüssel gebraucht werden, so kann und muß sie dicker eingekocht wer-

den. Eben so kann man Nudelsuppe, Fleckelsuppe, Geriebenteigsuppe geschmackhafter machen, wenn man sie mit einigen in kühler Suppe abgerührten Döttern abquirlt.

Eine jede erfahrene Hausfrau oder Köchin wird leicht einsehen, daß sich mit diesen hier bemerkten Suppen mit verschiedenen Aenderungen hundert Suppen machen lassen, die ich alle einzeln aufzuführen für überflüssig halte; indem jedes 10jährige Mädchen schon weiß, wie sie zum Beispiel Nudeln oder Gries einkochen soll; nur dieß habe ich noch zu erinnern, wenn man eine gute Suppe erzielen will, so muß man nicht zu viel machen; muß sehen, daß gute Knochen die Suppe stärker, und verschiedenes Grünzeug, wie vorher schon angemerkt worden, schmackhafter machen. Gewürz ist am besten blos Muskatenblüthe, doch wer es liebt, kann auch etwas weniges Safran und Ingber nehmen; in Brod = und Schwammensuppe giebt man auch ein bischen Pfeffer. Grünzeug giebt man wie es die Jahrszeit giebt, Zeller, Petersil, gelbe Rüben, Karfiol, Spargel, Braunkohl, andern Küchenkohl, Schwämme, u. s. w.; wer es liebt, giebt in die Suppe, ehe sie eingekocht wird, etwas kleingeschnittenen Petersil und Schnittling, welches der Suppe ein besseres Ansehen und Geschmack giebt.

17. Spritzkrapfen in die Suppe.

Nehme für 12 Personen auf eine Schüssel fünf gehäufte Löffel voll feines Mehl, laß etwas über ein halbes Loth Schmalz recht heiß werden, gieße es in das Mehl, gieße auch sogleich so viel siedende

gemeine Milch darein, daß es ein glatter fester Teig wird, muß aber sehr schnell abgetrieben werden; wenn es ausgekühlt ist, so schlage nach und nach zwey ganze Eyer und drey Dötter darein, salze es ein bischen, und lege haselnußgroße Stückchen in heißes Schmalz, laß es schön goldgelb backen, lege sie in die Suppenschüssel, gieße darüber entweder den Abguß Nro. 15, oder die gedünstete Suppe Nro. 6, und trage sie auf.

18. Gemischte Suppe für 12 Personen.

Schneide kleine Pilze recht fein, lasse sie auf Butter mit ein bischen grüner Petersilie dünsten, salze sie ein wenig, und würze sie mit ein bischen gestossenen Pfeffer; wenn du schon die Suppe auftragen willst, so gebe sie auf einen tiefen Teller, richte einen Kranz von gesetzten Eyern, welche mit einem Ausstecher ausgestochen werden müssen, herum an; die Schwämme bestreue mit in Würfeln geschnittenen goldgelb ausgebackenen Semmeln; noch kannst du einen Zusatz von gebratenen zierlich geschnittenen Hühnern, Tauben, Rebhühnern Fasanen, Bratwürsteln oder weichen guten Leberwürsten geben, dies trage so auf die Tafel, in die Suppenschüssel kannst du entweder braune Suppe Nro. 1, oder gedünstete Suppe Nro. 6, geben; jeder nehme sich von dem Gemisch was und soviel ihm beliebt, und gießt sich Suppe nach Belieben zu. Dieses Gemisch kann auf verschiedene Art abgeändert werden, wie es die Jahrszeit und der Hausvorrath zuläßt; man kann zwischen die Schwämme Karfiol, Krebsschweifchen, Spargel, Hühnermä-

gen, Hühnerleber, Kalbsbrüstchen, Hahnenkämme und verschiedene derley Kleinigkeiten mischen, statt Eyern kann man einen Kranz von den Spritzkrapfen Nro. 17, oder von der Sulze Nro. 3, oder von den Faschknöderln Nro. 9, oder von halbmondförmig ausgestochenen Amuletchen machen, kann auch, wenn keine Schwämme sind, andere oben angemerkte Sachen mit kleinen Kalbfleischschnitzeln mischen; eine erfahrene Hausfrau kann und wird immer eine gute Auswahl zu treffen wissen, auch kann man die Suppe statt in die Schüssel in großen Kaffeekannen herum geben; daß für wenig Personen mit Kleinigkeiten eine solche Suppe hervorgebracht werden kann, ist nicht nöthig anzumerken.

19. Eine andere gemischte Schwammerl-Suppe.

Lasse klein geschnittene Pilze auf Butter dünsten, gieb klein geschnittene grüne Petersilie dazu, würze sie mit ein bischen Muskatblüthe, ein wenig Pfeffer, gebe dazu klein geschnittenen in Rindsuppe überkochten Spargel oder Karfiol, dann gebackene Erbsen, welche wie folgt, gemacht werden: Gieb in ein Töpfchen zwey Dötter, ein ganzes Ey, gieb dazu zwey Eßlöffel voll feines Mehl, zwey oder drey Löffel voll Milch, und mache einen dünnen Tropfteig, salze ihn ein wenig, lasse Schmalz heiß werden, gieße diesen Teig durch einen mit größern Löchern versehenen Durchschlag oder durch ein Riebeisen; mit der Schmalzpfanne muß, währenddem man es hinein tropft, beständig gerührt

werden, so formiren sich kleine Erbsen, die man schön goldgelb backen läßt. Nun kann man die Schwämme entweder so, wie im Nro. 18, auf den Teller und die gebackenen Erbsen darüber anrichten, oder kann man alles in eine Suppenschüssel geben, und entweder die Suppe Nro. 6, oder eine gute mit weißem Einbrenn dünn eingebrennte Rindsuppe darüber gießen, diese gebackenen Erbsen, werden auch vielfältig zu Mehlspeisen verwendet, theils zum Ausstreuen der Formen, theils als Mitbestandtheil, wovon weiter ein Mehreres; auch können diese Erbsen in die gelbe Suppe Nro. 3, allein gebraucht werden, so auch im Nro. 1.

20. Frühlings-Kräutersuppe.

Lasse Frühlingskräuter suchen, als: Guntermann, Veilchenblätter, Gänseblümchen, Brennessel, Cichorienblätter, junge Kümmelblätter, Erdbeerblätter und mehr dergleichen, füge dann grüne Petersilie und Körbelkraut bey, klaube und putze alles rein, laß es in guter Rindsuppe kochen, aber nur einige Minuten, damit es schön grün bleibt, dann seihe es ab, hacke oder schneide es mit einem krummen Messer klein, gieb es wieder in die Suppe, laß einen Sud darüber gehn; so viel Personen, so viel Eydötter gieb in ein Töpfchen, gieb dazu ein Stückchen frische Butter, ein bischen Muskatblüthe, rühre es mit ein bischen kühler Rindsuppe ab, gieße dann die kochende Kräutersuppe darüber, querle es recht ab, richte sie über goldgelb gebackene Semmelschnitte an; wenn diese zu fett sind, kann gebähte Semmel genommen werden; um Eydötter

zu sparen, darf man wohl zum häuslichen Gebrauche zwey Kaffeelöffel voll Mehl zu 6 Döttern gerechnet nehmen, so giebt es Suppe für 8 bis 10 Personen, doch ganz ohne Mehl ist sie besser.

21. Lungenknöderln in die Suppe.

Hacke die weich gekochte Lunge von einem jungen Lamm oder von einer jungen Ziege klein, hacke ein Stückchen rohes Kalbfleisch darein, dann gieb ein Viertel abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel dazu, 3 gerührte Eyer, ein bischen Salz, Rindsmark und grüne Petersilie, hacke alles recht fein, und treibe es dann auf einer Schüssel noch recht ab, koche dann die Knödelchen wie kleine Nocken entweder in die Suppe Nro. 6, oder in eine gute mit semmelgelbem Einbrenn eingebrennte Suppe ein, die Leber aber schneide roh auf längliche kleine Schnitzel laß sie mit geschnittener Zwiebel hübsch braun braten, gieb selbe in die Suppenschüssel, gieße die Suppe darüber und trage sie auf.

22. Gestossene Suppe auf andere Art.

Schmiere ein Reindel mit Butter aus, klopfe ein Pfund kälberne Schnitzel, schneide ein halb Pfund geselchtes Fleisch ebenfalls auf Schnitzel dann schneide einen Zeller, zwey Wurzel Petersilie, eine gelbe Rübe, ein halbes Kohlhäupel, alles auf Scheiben, belege das ausgeschmierte Gefäß damit, lege das geselchte Fleisch und die geklopften Schnitzel darüber; da ohnedieß eine solche Suppe nur zu einer größern Tafel bereitet wird, also giebt

man auch noch die Mägen und verschiedene Abfälle sowohl vom Geflügel als auch von Fasanen und Rebhühnern; hat man davon einen Uiberfluß, so kann man auch ein ganzes Rebhuhn oder Fasan dazu geben, dann zwey Schöpflöffel Suppe, dies wird nun wohl zugedeckt recht langsam gedünstet, darf aber nicht braun werden; wenn alles schon weich ist, wird das Rebhuhn, die Kälberschnitzel, die Geflügelmägen heraus genommen und zierlich geschnitten bey Seite gelegt; die Beinchen von dem Rebhuhn, die Hälse vom Geflügel u. s. w. werden aber im Mörser gestossen und wieder hineingethan, eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, und wenn gerade frische Pilze sind, auch davon hiezu gethan. Nun läßt man den Saft recht kurz eindünsten, dann giebt man zwey gehäufte Eßlöffel voll feines Mehl darüber, rührt es um und läßt davon eine goldgelbe Kruste anlegen, nun gießt man so viel gute Rindsuppe daran als man nöthig hat, und läßt es wenigstens eine halbe Stunde kochen; sodann seihe es durch, in die Schüssel richte aber das zuvor geschnittene Fleisch, und goldgelb geröstete Semmelwürfel an, gieße die Suppe, die höchstens mit ein bischen Muskatenblüthe gewürzt wird, darüber.

NB. Diese Suppe kann im kleinern Maße auch aus verschiedenen Uiberbleibseln verfertigt werden, indem man blos einige frische Kälberschnitzel und das Wurzelwerk dünsten läßt, von dem zahmen und wilden Geflügel aber, blos die Hälse und Rücken dazu giebt, dann die Beinchen, wovon man früher das Fleisch zierlich abgenommen und in die Schüssel zubereitet hat. Eine wirthliche Hausfrau

muß jedes Stückchen gehörig zu benützen wissen, und nach einer ein bischen größern Tafel noch einige zierliche und köstliche Mahlzeiten für ihre Hausgenossen zuzubereiten verstehn.

23. Leberknödel vom Geflügel.

Hacke die Hühnerlebern klein, auf 6 Hühnerlebern gieb 3 oder wenigstens 2 Loth frisches Rindsmark, 3 ganze Eyer und eine geriebene Semmel; das Mark muß mit den Lebern vorerst recht klein gehackt werden, dann gieb es in eine Schüssel, schlage die Eyer darein, und streue die Semmel dazu, salze es, gieb Muskatblüthe, grüne kleingehackte Petersilie und ein bischen Neugewürz dazu; auch kannst du Majoran hinzu thun wenn du willst; probire ob sie fest genug sind und nicht zerfließen, ist dies der Fall, so muß man Semmel zugeben.

24. Gemischte Knöderln.

Eine geübte Köchin, kann aus verschiedenen Kleinigkeiten manchmal etwas recht Gutes machen ohne sich gerade aufs Maaß zu binden, so z. B.: Nehme zwey Hühnerlebern, ein Stückchen Kalbein Stückchen Schweinfleisch, ein Stückchen Rindsmark oder frischen Inschlitt, dies hacke alles recht fein, gebe dazu 3 gerührte überkühlte Eyer, eine halbe abgeriebene im Wasser oder Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel, hacke und treibe alles recht fein, salze und würze es mit Muskatblüthe; nun kannst du längliche Knöderln daraus formiren, die Hälfte im zerschlagenen Ey eintunken, in ge-

riebener Semmel umwälzen und in Schmalz schön goldgelb backen; die andere Hälfte aber koche in Rindssuppe, lege beyde in die Schüssel und gieße entweder die gedünste Suppe Nro. 6, oder den Abguß Nro. 15, darüber. — Brauchst du etwas mehr davon, so kannst du einen Löffel voll Gries- oder Reiskoch und ein rohes Ey dazu mischen, alles recht abtreiben und damit entweder so wie oben gesagt wurde, verfahren, oder schmire ein reines Tuch mit frischer Butter, lege einen schönen Kranz von Petersilienblättern aus, gieb es darein, binde es locker zu, lasse es in der Rindssuppe eine Stunde kochen, gieße die Suppe in die Schüssel, diesen Suppenbuding aber stürze auf einen Teller, mache einen Kranz von gebackener in Würfeln geschnittener Semmel und trage es auf.

25. Andere gemischte Knöderln in die Suppe.

Nimm für 8 Personen von 3 Hühnern die Leber und die Brust, hacke es mit drey Loth Rindsmark recht fein, gieb dazu drey gerührte überkühlte Eyer, eine abgeriebene im Wasser geweichte ausgedruckte Semmel, salze und würze es mit Muskatblüthe, gieb ein bischen grüne Petersilie, und koche kleine Knöderl in die Rindsuppe ein; lege sie in die Suppenschüssel, gieße entweder die gedünste Suppe Nro. 6, oder den Abguß Nro. 15, oder eine gute mit weißem Einbrenn eingebrennte Suppe darüber. Auch diese Massa kann in ein mit Butter geschmiertes Tuch locker eingebunden eine Stunde in der Rindsuppe gekocht, und wie das vorige aufgetragen werden.

26. Noch andere gemischte Knöderln.

Nimm für 8 Personen zwey Hühnerlebern, zwey Hühnerbrüstchen, 2 Loth Rindsmark, 10 Krebsschweifel, hacke alles recht fein, gieb dazu 2 gerührte überkühlte separat gehackte Eyer, salze und würze es mit Muskatblüthe, gieb dazu eine halbe in guter Milch geweichte abgeriebene Semmel, hacke und treibe alles recht fein ab, von den Schalen mache Krebsbutter, gieb einen Eßlöffel voll Krebsbutter auf eine Schüssel, lege das Gehackte hinein, schlage ein Ey und einen Dotter dazu, gieb 2 Löffel voll geriebene Semmel, und wenn es die Jahrszeit erlaubt, auch noch entweder in der Rindsuppe überkochte Spargelköpfchen oder Karfiol dazu, koche entweder Knöderln davon in die Rindsuppe ein, oder koche es in einem mit Butter geschmierten Tuch in der Rindsuppe, oder schmiere eine kleine Melonenform mit Butter aus, gieb es hinein, koche es in Dunst, und stürze es wie die vorhergehenden; auch dazu kann entweder die Suppe Nro. 6, oder Nro. 15, oder eine gute mit ein Wenig weißem Einbrenn verdickte Suppe gegeben werden. Sind mehrere Personen, so kann man die Hühnerchen, wo man die Brüstchen ausgeschnitten hat, entweder gekocht oder gedünstet beyfügen, versteht sich, das man selbe zuvor zierlich zerschneiden muß.

27. Semmelbuding in die Suppe.

Nimm für 8 bis 12 Personen ein Seidel Schmetten, schlage darein 3 ganze Eyer, querle es recht ab, gieße es über zwey abgeriebene würflicht

geschnittene Semmeln, lasse es etwa eine halbe Stunde weichen, treibe dann 3 Loth Schmalz oder Krebsbutter, oder von der Rindsuppe abgeschöpftes Fett ab, gieb dazu einen Dotter, ein bischen Muskatblüthe, salze es, gieb die geweichte Semmel dazu, füge ein bischen kleingeschnittene grüne Petersilie bey, schmiere ein reines Tuch mit Butter, gieße es hinein, binde es locker zu, laß eine Stunde in der Rindsuppe kochen. Hast du mehrere Hahnenkämme oder Krebsschweifel, so schneide kleine Nudel daraus und füge sie bey, gieb diesen Puding auf einen Teller, garnire mit gebackenen Semmelwürfeln oder in der Rindsuppe überkochten Spargelköpfchen oder Karfiolbröckchen, und gieb entweder gute klare oder die Nro. 15, Suppe dazu.

28. Ein Gemisch zur Suppe Nro. 15.

Schneide für 8 bis 12 Personen zwey in der Rindsuppe weichgekochte Kohlhäupel auf Nudeln. Mache von vier Eyern Amuletchen, schneide auch Nudeln davon, und mische es, gebe es in die Mitte eines tiefen Tellers, mache einen Kranz von gekochtem Karfiol oder Spargelköpfchen mit Krebsschweifeln garnirt, belege ihn mit gebratenen zierlich geschnittenen Hühneln oder jungen Enten, die Mitte bestreue mit gebackenen Semmelwürfeln oder würflicht geschnittenen Hühnerlebern und Hühnermägen, trage es so auf, die Suppe Nro. 15, gieb separat auf den Tisch.

NB. Diese Mischung kann von einer umsichtigen Hausfrau nach Belieben geändert werden, was die Jahrszeit und der Vorrath in der Speise=

kammer biethet, kann zugesetzt oder abgenommen werden; diese Mischung kann auch zu einer ganz klaren Suppe gebraucht werden, wo man einen Kranz von gesetzten mit dem kleinen runden Model ausgestochenen Eyern besetzen kann, das überbliebene von den ausgestochenen Eyern kann man zwischen die Kohlnudeln statt den Amulet-Nudeln mischen, ist auch zierlich und gut.

29. Ein anderes Gemisch in die Suppe Nr. 15.

Gebe in die Mitte eines tiefen Tellers würflich geschnittene Hühnerlebern und Hühnermägen auch von Enten oder einer Gans, mische darunter kleingeschnittenen in Rindsuppe gekochten Spargel oder Karfiol, was gerade die Jahrszeit giebt, dann Krebsschweifel, mache dann ein Kranz von Sulzwandeln, welche du also bereiten mußt: „Nimm so viel Eyer als du Gäste hast, schlage sie in ein Töpfchen, querle sie recht ab, z. B., auf 6 bis 8 ganze Eyer nehme ein halb Seidel gute Rindssuppe, welche aber blos lau seyn darf; würze es mit Muskatblüthe, schmiere ganz kleine Modeln mit Butter aus, lege am Boden ein oder mehrere gekochte Spargelköpfchen, Krebsschweifel, oder Karfiolbröckchen, oder mache ein Kränzchen von Petersilblättern, in die Mitte lege ein Stückchen Krebsbutter, gieße die Model etwas über die Hälfte voll, stelle selbe in kochendes Wasser, lasse sie etwas über eine halbe Stunde kochen, stelle sie dann sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, damit sie auch oben fest werden, stürze sie und mache den Kranz, gieb auf jedes ein Stückchen Krebsbutter, wenn

welche da ist; es kann aber auch ohne Krebsbutter seyn, sind aber keine derley Modeln bey Hause, so mache die Sulze von Nro. 3 dazu, nehme halb Ey große Stücke mit einem Löffel heraus und mache daraus einen Kranz.

30. Noch ein Gemisch.

Schlichte Spritzkrapfen Nro. 17 in die Mitte eines tiefen Tellers schön hoch auf, mache einen Kranz von der Sulze Nro. 3, wozu du zur Unterlage eben würflich geschnittene Hühnerleber und Mägen, Hahnenkämme u. d. g. nehmen kannst, gieb in die Suppenschüssel entweder die Suppe Nro. 6, oder Nro. 15.

Eine geübte Hausfrau oder Köchin bedarf nur dieser wenigen Beyspiele um sie ins unendliche zu ändern; man kann Magarony, Amuleteln, Hühnerflügel, gebratene Hühner, gebratene Tauben, Bratwürste, Leberwürste, verschiedene Fasch- Leber- Lungen- oder Reisknödel zusammen mischen und zierlich sortiren.

31. Suppensulze, welche gut im Hause und vorzüglich für Kranke zu gebrauchen ist.

Gieße auf 3 Pfund Rindfleisch 4 Maaß Wasser, gieb dazu 2 oder 3 Kälberfüße und lasse es bis auf 3 Maaß einkochen, richte indeß in ein großes mit Butter geschmiertes Gefäß 1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, beydes in kleine Stücke geschnitten, füge dazu 2 Petersilwurzeln, 2 gelbe Rüben, einen großen Zeller, eine halbe weiße Zwiebel, 4 Loth weißen Sago, 6 Stück geputzte

Schnecken, gieße darauf 2 Schöpflöffel voll gute Rindsuppe und lasse es langsam dünsten, jedoch muß man durch öfteres Nachgießen guter Rindsuppe das Braunwerden in so lang die Fleischgattungen nicht weich sind, verhüthen, dann lasse es recht kurz eindünsten, streue einen Löffel voll feines Mehl daran, daß sich davon eine semmelgelbe Kruste am Boden des Gefäßes ansetzt, nun gieße die vorbeschriebene Suppe daran, und lasse es noch eine Stunde langsam sieden, seihe es durch ein Sieb in ein anderes Gefäß, lasse es nochmals sieden, seihe durch ein dichtes Haarsieb, und hebe es ins kalte Gewölbe zum fernern Gebrauche auf. Ein Löffel voll von dieser Sulze einer jeden Suppe beygemischt giebt ihr bessern Geschmack, ist für Kranke, besonders für Lungenkranke sehr stärkend; kann auch auf Reisen mitgenommen gute Dienste leisten, indem man davon einen Löffel voll in ein Seidel kochendes Wasser giebt, hat man die beste Fleischsuppe, was, wenn man in schlechten Wirthshäusern, deren es leider noch immer giebt, nichts bekömmt, trefliche Dienste leistet. Ein bischen Lemoniesaft beygemischt, mit einigen Eydöttern legirt, giebt es eine gute Soß, welche man über ein mitgenommenes gebratenes Huhn oder auch Kalbsbraten anrichten kann, es läßt sich nicht so lang wie die bekannten Suppentafeln halten, aber es hat einen angenehmern Geschmack, und ist nicht so kostspielig, kann im kalten Wetter auch trocken mitgeführt werden, nur muß man sich hüthen es in die warme Stube mitzunehmen; man kann es aber am besten in ein Gefäß, worüber ein hölzernes

Futteral ist, geben und so mitführen. Für Gesunde kann man die Schnecken auslassen, und lieber eine alte Henne bey dem Rindfleische kochen lassen, was immer gut ist.

Hiemit glaube ich die Abhandlung über die Suppen schließen zu können, wer diese studirt, kann ihrer noch zweymal so viel mit verschiedenen Aenderungen zubereiten.

Rindfleisch.

1. Rindfleisch.

Das Rindfleisch wird gewöhnlich in allen kleinern Haushaltungen blos gekocht, weil man dadurch eine gute Suppe erzielt. Man giebt es blos mit ein bischen Salz bestreut und mit grüner Petersilie geziert zur Tafel. Wenn Gäste sind, kann man, um es zierlicher zu machen in Schmalz schön goldgelb geröstete Semmelbröseln daran thun. Will man jedoch, mit einer anderen Suppe versehen, das Rindfleisch dünsten, so lege man es in ein Kastrol oder Reindel, lege Inschlitt oder Speck, Thymian, Lobeerblätter, Zwiebel, Lemonieschale, ganzen Pfeffer, ganzen Ingber und Neugewürz darunter; lasse es so, in dem man zeitweilig ein bischen Wasser oder Rindsuppe nachgießt, hübsch im Safte dünsten bis es weich ist. — Man bereitet eine Soß, indem man halb Essig halb Rindsuppe aufkochen läßt, und mit braunem Einbrenn einbrennt, dazu gießt man guten sauren Schmetten,

würzt es mit ein bischen von den Gewürzen, welche auch beym Rindfleische dünsten, giebt kleingeschnittene Lemonieschalen darein, und giebt es entweder extra in Sosietten, oder gießt es auf das Rindfleisch; gewöhnlich giebt man es extra, indem man den braunen Saft, worin das Fleisch gedünstet, darauf durchseiht. Wenn unter das Rindfleisch nachgegossen werden soll, so muß es nur wenig gesalzen werden; gießt man Wasser unter, so kann man es gehörig salzen.

Die übrigen Zubereitungen vom Rindfleische findet man in andern Kochbüchern, die für große Haushaltungen bestimmt sind; hier will ich nur noch von Rostbraten Meldung thun.

2. Rostbraten.

Rostbraten wird auf dreyerley Art bereitet: gekochter, geröſteter und faschirter Rostbraten.

1) Gekochter Rostbraten muß gerade von dem Fleischhacker so dünn geschnitten werden, wie zu Karbonadeln, dann wird er nachdem er mit dem Messerrücken gehörig geklopft wurde, in eine Knoblauchsuppe gelegt, dort weich gekocht, und entweder mit Kren oder mit Lemoniesaft gegessen; man kann auch, damit er zierlich ist, geröstete Semmelbröseln daran thun.

2) Wird das weiche Fleisch vom Schlegel genommen, alles Fett herausgeschnitten, mit einem Hackmesser klein gehackt, gesalzen, große jedoch nicht zu dicke Karbonadeln daraus formirt; dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, zerreibt einige Zeherl Knoblauch mit Salz, wirft sie in die

Butter, läßt sie aufschäumen, tunkt den zubereiteten Rostbraten darein, legt ihn auf den Rost und läßt ihn auf Kohlen braun rösten, oder man kann ihn bey Abgang eines Rostes auf einem Reindel oder Pfanne auf gelinder Gluth bräunlich dünsten, dann giebt man ihn mit Lemonievierteln belegt zur Tafel. Wer den Knoblauch nicht leiden kann, nehme statt dessen Zwiebel.

3) Faschirte Rostbrateln werden eben aus dem weichen Fleische vom Schlegel bereitet; das Fleisch wird eben wie beym vorhergehenden klein gehackt, dann giebt man einige Zeherl mit Salz abgeriebenen Knoblauch und ein bischen Pfeffer darein, salzt es gehörig, schlägt ein ganzes Ey darein und vermischt es mit Semmelbröseln, formirt wie oben große Karbonadeln, tunkt es im Butter und geriebener Semmel ein, und läßt es auf Butter in einer Pfanne oder Kastrole braun dünsten. Man kann dazu auch nur Lemonieschnitte nehmen und wie das vorhergehende mit dem Saft genießen, oder man kann dazu eine gute saure Soß nehmen, z. B. Sardellensoß. Zahl 4.

3. Gedünstetes Rindfleisch mit Speck.

Klopfe ein schönes Stück Rindfleisch vom Schlegel, ziehe es mit grob geschnittenen Speck durch, gieb auf ein großes mit Butter geschmiertes Gefäß eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 2 Petersilwurzeln, einen Zeller, eine gelbe Rübe, 12 Körner Pfeffer, 3 Stück Ingber; lege das geklopfte, gewaschene und ein Wenig gesalzene Fleisch darauf, gieße ein halb Seidel Wasser, oder unge-

salzene Suppe daran, decke es wohl zu, lasse es entweder auf Kohlen oder auf einer Platte dünsten, kehre es öfter um, und wenn der Saft eingesotten ist, so gieße Löffelweise gute fette Suppe zu, lasse es so lang dünsten, bis es weich und der Saft recht kurz und braun eingedünstet ist; dann lege das Fleisch in ein anderes Gefäß, schöpfe von dem Safte das überflüßige Fett ab, und seihe ihn wieder auf das Fleisch durch, gieb dazu einige zerriebene Sardellen, auf jedes Pfund Fleisch eine Sardelle gerechnet, gieße ein halbes Seidel rothen Wein daran, und gebe einen Löffel voll Sardellen dazu, brenne es mit braunem dünnen Einbrenn ganz wenig ein, laß es noch ein bischen aufkochen aber nicht lange, damit ja die Soß nicht zu dicke wird; sollte sie aber zu dick werden, so gieße ein bischen Rindsuppe nach, richte das Fleisch auf eine Schüssel, ziere es mit goldgelb gebackener geriebener Semmel und Lemonieschnitten, und gieb es auf den Tisch.

4. Lungenbraten.

Nehme ein Stück von 4 Pfund von einem schönen Lungenbraten, häutle alles Inschlitt und Häute schön ab, klopfe es, salze und spicke es mit Speck, lasse 2 Seidel Weinessig mit einer zerschnittenen Zwiebel, 12 Körnern Pfeffer, 4 Stück Ingber, ein bischen Thymian aufkochen, lege den Lungenbraten in ein Gefäß, wo er in seiner Lage bleiben kann, begieße ihn mit dem Essig und lasse ihn einige Tage in diesem Sude liegen, jedoch muß er täglich umgewendet werden. Endlich wird er wie ein Hase langsam gebraten und mit sauern Schmet-

ten begossen, kann entweder statt dem Rindfleisch oder auch statt dem Braten aufgetragen werden; im erstern Falle richtet man ihn mit geröſteten Semmelbröseln an, und kann die Soß extra geben.

5. Lungenbraten auf andere Art.

Wenn der Lungenbraten so wie im vorigen beschrieben, gebraten ist, schneide fingerdicke Schnitzeln daraus, lege sie schön zierlich in eine Schüssel, die Soß legiere mit sauern Schmetten und einem Dotter, lasse noch ganz wenig aufkochen, seihe sie auf die Schnitzel, bestreue es mit gelb geröſteten Semmelbröseln, und trage es auf; es kann entweder statt Rindfleisch oder auch statt einem Eingemachten gebraucht werden.

6. Lungenbraten auf dritte Art.

Häutle, klopfe, wasche ein 3 pfündiges Stück Lungenbraten, spicke es mit Speck recht durch, gieb kleingehackte Zwiebel, gestossenen Pfeffer, Ingber, Gewürznelken, und ein bischen Thymianpulver dazu, mische alles wohl untereinander, und reibe den Lungenbraten damit recht ein, schmiere ein Gefäß mit Butter aus, belege den Boden mit geschnittenen Zwiebeln, Petersilwurzeln, Zeller, gelben Rüben und den Abschnitzeln von Speck, lege den Lungenbraten darauf, gieb einen Schöpflöffel voll Rindssuppe dazu, lasse es zugedeckt so lange dünsten bis es weich ist, gieße nach und nach einen Schöpflöffel voll Weinessig, und ein halb Seidel rothen Wein darunter, lasse es recht kurz eindün-

sten, gebe es auf eine Schüssel, passiere die braune Soß darüber, belege es mit Lemonieschnitten und trage es auf; versteht sich, daß das überflüßige Fette früher abgeschöpft werden muß. So zubereitet kann der Lungenbraten auch kalt mit Essig und Oehl genossen werden; warm kann man ihn entweder statt Rindfleisch oder statt Braten gebrauchen, wo im ersten Falle die Soß separat in Sosietten herum gegeben wird.

7. Lungenbraten=Schnitzel mit Erdäpfeln.

Häutle den Lungenbraten ab, schneide Schnitzel davon und klopfe sie mit dem Messerrücken so wie Karbonadeln, salze während des Klopfens jedes ein bischen, schneide Speck auf kleine Würfel, lasse sie heiß werden, gieb dazu kleingeschnittene Zwiebel, lege die geklopften Schnitzel darauf, und lasse sie schnell ausdünsten; die Abschnitzel lege in ein anderes Gefäß, gebe dazu Petersilie und Zellerwurzel, gelbe Rüben, ein bischen Thymian, einige Lorbeerblätter, lasse es hübsch bräunlich dünsten, streue darüber einen Löffel voll Mehl; rühre öfters um, damit sich eine braune Kruste am Boden des Gefäßes ansetze, gieße ein Seidel Rindsuppe daran, würze es mit Ingber, Pfeffer und Neugewürz, passiere es über die Schnitzel, gebe ein Wenig kleingeschnittene Lemonieschalen dazu, lasse es ganz wenig aufkochen, damit es nicht zu dick wird; sollte es jedoch geschehen, so muß man ein bischen Rindsuppe nachgießen. Wenn du es auftragen willst, so drücke den Saft von einer Lemonie daran, richte es in eine runde Schüßel an, und mache einen Kranz

von gerösteten Erdäpfeln herum. Die Erdäpfel werden also geröstet: Schale schöne kleine Erdäpfel roh ab, schneide sie auf dünne Blatteln, lasse wenigstens eine halbe Stunde im kalten Wasser auswässern, dann wische sie in einer reinen Serviette trocken, werfe sie in zerlassene Butter, salze sie und lasse sie schön goldgelb rösten; wer ein Freund der Zwiebel ist, kann, bevor er die Erdäpfel hinein giebt, kleingeschnittene Zwiebel in der Butter braun rösten; so bereitete Erdädpfel kann man um jedes braungedünstete Sauerfleisch geben.

8. Kulaschfleisch.

Schneide für 6 Personen, wenigstens anderthalb bis zwey Pfund früher geklopftes Rindfleisch auf ganz kleine Stückel wie kleine Semmelwürfel, am besten ist auch dazu das Lungenbratel oder vom Schlegel, oder aber von den Rippen; gieb auf ein Reindel ein Stückchen Butter auf 2 Pfund etwa 2, höchstens 3 Loth, dann zwey kleingeschnittene Zwiebel und eine kleingeschnittene Petersilwurzel, laß es schnell dünsten; wenn es sich zu trocken ausgedünstet hat, so gieße löffelweis Rindsuppe zu, eben deßhalb darf es nicht zu sehr gesalzen werden, weil, wenn man dann Rindsuppe, welche auch gesalzen ist nachgießet, es leicht übersalzen könnte; wenn es gehörig weich ist, so laß es bis in kurzen Saft eindünsten, würze es mit ein bischen Majoran und Paprika, oder in Ermangelung dessen, mit Pfeffer, richte es an, mache einen Kranz von geschmorten Erdäpfeln wie bey Nro. 7, und trage es auf.

NB. Dieses Kulaschfleisch kann man auch vom Kalb- oder Schöpsenfleisch machen.

9. Rindfleisch mit Ingber.

Nehme ein Stück von etwa 6 Pfund vom mürben Schlegel, klopfe es recht, salze es, lege es in ein mit Butter geschmiertes Gefäß, belege es oben ebenfalls mit Butter, gebe einige Schöpflöffel voll Wasser darunter, lasse es wenigstens anderthalb Stunden gut zugedeckt dünsten, und kehre es öfters um. Dann nimm den Deckel ab, bestreue das Fleisch mit gestossenen Ingber, gieb es in eine wohlgeheitzte Röhre, lasse es schön br[illegible]n beyden Seiten braten, spicke es mit Bu[illegible]d sehe zu, daß auch der Saft recht braun wird; beym Anrichten können geröstete Erdäpfel herumgegeben werden. Man kann diesen Braten entweder gleich nach der Suppe statt Rindfleisch, oder auch statt dem Braten auftragen; ist es statt Rindfleisch, so kann man dazu eine Soß bereiten, indem man in den braunen Bratensaft Rindsuppe zugießt und mit braunem Einbrenn es ein bischen einbrennt.

NB. Man kann statt Erdäpfeln, wenn es nach dem Rindfleisch aufgetragen wird, auch eingelegte Gurken oder Gurkensalat dazu geben.

Soßen zum Rindfleisch.

---

1. Zwiebelsoß.

Gieb ein Stückchen Butter auf ein Reindel und mache ein dünnes Einbrenn; wenn es schon

goldgelb ist, so gebe ein bischen geriebene Semmel darein, und laß sie so braun als du sie haben willst machen; dann gebe darein kleingehackte Zwiebel und grüne Petersilie, nimm es von der Gluth, gieb es in ein Töpfchen, gieße Rindsuppe darauf, laß es aufkochen; gieb es dann in Sosietten auf die Tafel.

2. Pohlische Soß.

Mache das Einbrenn so wie bey der Zwiebelsoß; nimm dann ein Stückchen alte Zwiebel, einige Zeherl Knoblauch, ein bischen Schnittling, ein bischen grüne Petersilie, grüne Zwiebel, hacke alles klein, wirf es in das Einbrenn und verfahre so wie mit der Zwiebelsoß.

3. Gurkensoß.

Schneide saure Gurken auf kleine viereckige Stückchen, gebe sie in ein Töpfchen, gieße Rindsuppe und etwas guten Weinessig darauf, lasse es aufkochen, mache ein braunes Einbrenn blos von Mehl, brenne es ein; dann lasse ein Stückchen Zucker braun rösten, gieb ihn dazu und noch ein Stückchen weißen Zucker, laß es aufkochen und gieb es zur Tafel. Diese Soß kann man zum Rindfleisch, wie auch zu einem vorher gedünsteten Schöpsenschlegel oder Kalbsschlegel brauchen.

4. Sardellensoß.

Wasche 3 schöne frische Sardellen im frischen Wasser rein, löse sie von den Gräten, treibe sie mit frischer Butter ab, gieb sie in ein Töpfchen, gieße

Rindsuppe und ein bischen Weinessig darauf, brenne es mit braunem Einbrenn ein, gieb ein Stückchen braun geröſteten Zucker dazu, und gieb es zur Tafel. Es kann sowohl diese, als auch die Gurkensoß zum gewöhnlichen Gebrauche auch ohne Zucker bereitet werden; der Zucker macht nur die Farbe heller, und versüßt ein bischen die herbe Säure.

5. Dillensoß.

Hacke die Dillen ganz klein, gieße darauf in ein Töpfchen Rindsuppe und ein bischen guten Weinessig, laß es aufkochen; indessen nimm in ein anderes Töpfchen ein Stückchen Butter, einige Kochlöffel voll feines Mehl, ein Eydotter und sauren Schmetten, rühre alles wohl ab, dann gieße den kochenden Dillen darein, quirle alles recht ab, laß es noch ein bischen aufkochen, und gieb es in Sosietten zum Rindfleisch.

6. Schmettenkren.

Reibe guten Kren, gieb ihn in ein Töpfchen; nimm Schmetten, gieb darein ein Stückchen Zucker und geriebene oder feingeschnittene süße Mandeln, laß es aufkochen; zu dem Kren aber gieb ein bischen Mehl, ein Stückchen Butter, rühre es mit ein bischen kalten Schmetten wohl ab, gieße den kochenden Schmetten darein, quirle es wohl ab, laß es noch ein wenig aufkochen, und gieb es in Sosietten mit Muſkatblüthe beſtreut zur Tafel. Dieser Kren kann zum Rindfleisch, zum Stockfisch und auch zu Knödeln gebraucht werden.

7. Suppenkren.

Reibe Kren, vermische ihn mit geriebener Semmel, gieb ihn in ein Töpfchen, gieb dazu ein bischen Muskatblüthe, ein Stückchen frische Butter, gieße Rindsuppe darauf, laß es aufkochen; oder es kann die Semmel abgerieben, im Wasser geweicht, ausgedrückt, mit Butter abgetrieben, und die Rindsuppe darauf gegossen werden; alsdann lasse man es aufkochen, und wenn der Kren nicht zu scharf ist, so giebt man ihn erst dann wenn es bereits aufgekocht hat dazu, sonst verliert es die Schärfe. Dies muß auch beym Schmettenkren beobachtet werden.

8. Saurer Kren.

Reibe Kren, vermische ihn mit geriebener Semmel und ein bischen Zucker, gieße Weinessig darauf, und willst du ihn zur Tafel geben, so gieb ein bischen Rindsuppe, welche recht heiß seyn muß dazu. Dieser Kren mit Semmel wird blos zum Rindfleisch gebraucht; saurer Kren blos aus Kren, Essig und ein bischen Zucker bestehend, kann aber auch zum kalten Braten, zur Sulze aus Kälberfüssen, auch zum blauen Fisch gebraucht werden, wobey aber auch der Zucker wegbleiben muß; so auch zu Schnecken.

9. Kalte saure Soß.

Nimm einige in Essig zerweichte Semmelschnitten, 3 hartgesottene Eydötter, ein bischen Thymian, einige Lorbeerblätter, etwas Kaperln, ein Stück Zwiebel, 2 Stück Sardellen und ein

Stückchen rothe Rübe, zerstampfe alles in einem messingenen Mörser, gieße ein bischen Tafelöhl und Weinessig darauf, und seihe es auf kleingehackten kalten Kapauner oder Kalbsbraten durch, gieb noch einige Löffel voll Rindsuppe dazu, und gieb es zur Tafel. Diese Soß kann sowohl zum Rindfleisch, als auch zum kalten Kalbsbraten gebraucht werden.

10. Die gelbe Zwiebelsoß.

Hacke Zwiebel klein und laß sie in guter Rindsuppe aufkochen; nimm dann eine abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, treibe sie mit ein bischen fein pulverisirten Safran und ein Stückchen Butter ab, gieße die Zwiebelsuppe darüber, quirle es ab, brenne es mit dünnem gelblichten Einbrenn ein, und gieb es zur Tafel.

11. Braune Dillsoß.

Hacke Dill klein, laß ihn in Rindsuppe mit ein bischen Essig vermischt aufkochen, brenne ihn mit braunem Einbrenn ein, gieße ein Wenig sauern Schmetten daran, und laß es ein bischen aufkochen. Auch kannst du einige Stückchen geschälte fein geschnittene sauere Gurken dazu thun.

12. Sauere Schmettensoß.

Zerschneide eine Zwiebel, gieb dazu zwey Zehen Knoblauch, ein bischen Thymian, zwey Lorbeerblätter, 6 Körner Pfeffer, 6 Körner Neugewürz, ein Stückel Ingber; gieb alles in ein Töpfchen, gieße 3 Theile Suppe, einen Theil Weinessig

daran, laß es eine viertel Stunde kochen, seihe es durch, brenne es mit braunem Einbrenn ein, gieße ein bischen sauern Schmetten dazu, und laß es noch ein Wenig aufkochen. Gieb geschnittene Lemonie-schale dazu, so ist es noch besser.

13. Sardellensoß ohne Essig.

Zerreibe einige geputzte Sardellen mit Butter, gieb sie in ein Töpfchen, gieße Rindsuppe daran, brenne sie mit braunem Einbrenn ein, laß sie aufkochen und trage sie auf.

14. Rothe Rüben einzulegen.

Die rothe Rüben müssen erst rein abgewaschen, und ganz weich gekocht werden; dann werden sie sauber geschält, auf Scheiben geschnitten und in ein Gefäß gethan; einige Scheiben Kren werden dazwischen gelegt und Fenchel dazwischen gestreut, dann guter Weinessig darauf gegossen. In 24 Stunden sind sie zum Gebrauche geeignet.

15. Gurken einzulegen.

Gurken, welche gleich gebraucht werden, legt man früher in kaltes Wasser, wo man sie einige Stunden liegen läßt; dann nimmt man ein Gefäß, worin man sie einlegen will, wozu ein inwendig glasirter Topf am zweckmäßigsten geeignet ist; nun nimmt man Weichsel- und Weinblätter, giebt davon etwas auf den Boden, dann eine Schichte Gurken, eine Schichte mit Dillenblüth vermischte Blätter, und so fort, bis das Gefäß voll ist; hat man einige grüne halbreife Pfefferony, sogenannte

Schotten von türkischem Pfeffer, so kann man sie dazu geben, dann gießt man guten Biereßig darauf; wenn keine Pfefferony sind, giebt man einige Körner Pfeffer dazu, salzt es, deckt es zu, und läßt es durch drey Tage auf einem warmen Orte stehen; doch nur lau, nicht etwa heiß dürfen sie werden; nach drey Tagen stellt man sie ins Kalte, wo sie dann in einigen Tagen brauchbar sind. Will man aber Gurken auf den Winter einlegen, so läßt man sie einige Stunden im kalten Wasser liegen; dann legt man sie in ein großes Gefäß und begießt sie mit kochendem Weineßig, welchen man aber sogleich wieder abseiht und die Gurken auseinander legt, daß sie überkühlen; wenn sowohl die Gurken als auch der Eßig kalt geworden ist, so nimmt man die dazu bereiteten Fäßchen, und legt die Gurken mit Blättern und Dillenblüthe so wie die vorigen ein, giebt ebenfalls Pfefferony oder etwas ganzen Pfeffer dazu, gießt den kalten Eßig darauf, salzet sie gehörig, vermacht sie gut, übergießt das Fäßchen von beyden Seiten mit Pech, und stellt sie in einen kühlen trockenen Ort; das Fäßchen muß aber immer längstens in drey Tagen umgekehrt werden. Sollte man spüren, daß etwa zu wenig Eßig daran ist, so muß man das Fäßchen behutsam öffnen und Eßig nachgießen, gleich wieder wie früher zumachen und mit Pech übergießen, so dauern sie sehr lange. Manche geben, damit die Gurken eine schöne grüne Farbe erhalten, einen Kupferkreutzer dazu, was jedoch der Gesundheit sehr nachtheilig ist, daher auch nie angewendet werden soll. Blos um davor zu warnen, wurde dieses hier erwähnt.

Grünspeisen.

1. Braunkohl mit Bratwürsteln.

Den Braunkohl muß man schön vom Stengel lösen und im Salzwasser überkochen, dann seihe man ihn ab und hacke ihn klein; laß ein Stück Butter zergehen, gieb ein Stück Zucker hinein, laß ihn aber nur aufschäumen, gieb den gehackten Braunkohl hinzu, laß ihn dünsten, staube ihn ein bischen mit weißem Mehl ein, und gieße ein wenig Rindsuppe darein, laß es aufsieden, doch mußt du sehen, daß es fein fett und süß ist; gieb geröstete geschälte Kastanien entweder ganz oder klein gehackt darein. Die Bratwürstel lasse indessen entweder auf dem Rost oder in einer Pfanne braten, und belege den Braunkohl damit. Man kann auch geselchte Würstel oder Zunge, auch zierlich geschnittenes weichgekochtes geselchtes Fleisch oder kälberne Karbonadeln darauf legen.

2. Fasan mit Süßsauerkraut.

Nimm Krauthäupel, schneide sie so wie zum Salat, gieb auf ein Reindel entweder Schmalz oder Fett, laß ein Stück Zucker darein goldgelb rösten, werfe dann das zuvor mit heißem Wasser gebrühte Kraut darein, gieb eine auf dünne Nuderl geschnittene Zwiebel dazu, salze es, gieb ein bischen Kümmel dazu, doch nicht zu viel, sonst wird es bitter, laß es weich dünsten, staube es dann mit Mehl ein, gieße ein bischen Essig, guten sauren Schmetten und heißes Schmalz oder Fett darauf, laß es noch dünsten;

doch mußt du nur sehr aufmerksam seyn, daß es sich nicht anlegt und anbrennt. Der gespickte Fasan wird indessen auf dem Spieß gebraten, sodann in die Mitte der Schüssel aufs Kraut gelegt, und zur Tafel gegeben.

3. Gefüllte Kohlrabi.

Nehme schöne junge Kohlrabi, schäle sie und kratze das Inwendige schön heraus; du mußt aber Acht geben, damit du keine Löcher darein machest; das Ausgekratzte laß mit einem halben Pfund geselchten Fleisch kochen, nimm ein Stück rohes Kalbfleisch, hacke es klein und nimm die Fasern heraus; das geselchte Fleisch und das Ausgekratzte hacke ebenfalls dazu; treibe ein Stückchen Butter auf einer Schüssel ab, gebe das Gehackte darein, dann 2 ganze Eyer, einen Dotter und eine halbe geriebene Semmel dazu, salze es ein klein wenig, würze es mit Muskatblüthe, und fülle die Kohlrabi damit; röste ein Stück Zucker auf Butter schön goldgelb, lege die Kohlrabi darein und laße sie langsam dünsten; damit es nicht anbrennt, kannst du einige Löffel voll Suppe nachgießen, bis sie weich sind; dann nehme die Suppe, worin das geselchte Fleisch gekocht hat, und brenne sie mit lichtbraunem Einbrenn ein, gieße sie unter die Kohlrabi. Das Grüne koche gleichfalls in der Suppe, dann hacke es klein, laß es eben ein bischen auf Zucker aufdünsten, und gieße ein bischen von der Soß darunter; wenn du es anrichten willst, so mache aus dem Grünen einen Kranz um die Schüssel, belege es mit Karbonadeln oder Würsteln, die Kohlrabi stelle zierlich in die

Mitte, gieße Soß darüber, welche aber nicht über den Rand gehen darf und gebe es zur Tafel.

4. Grüne Erbsen mit gebackenen Hühneln.

Laß in einem Reindel ein Stück Zucker aufschäumen, gieb die gewaschenen grünen Erbsen darein, salze sie ganz wenig, und lasse sie weich dünsten; wenn sie weich sind, so staube sie mit ein bischen Mehl ein, gieße ein bischen Rindsuppe, ein bischen süßen, und damit er nicht gerinne, gekochten Schmetten darein, gebe ein bischen grünen Petersil, ein bischen Muskatblüthe dazu, und laß es noch ein wenig dünsten. Die Hühnel aber putze, zerschneide sie, wenn sie klein sind, auf Viertel, sind sie größer also auf Theilchen, salze sie, laß sie eine Stunde liegen, dann trockne sie mit einem reinen Tuche ab, ballire sie in Mehl, tunke sie in zerschlagene Eyer, dann wickle sie wieder in geriebene Semmel, und backe sie in heißem Schmalz; richte die Erbsen auf eine runde Schüssel, aus den Hühneln mache rund um einen Kranz, die Köpfchen stelle zierlich in die Mitte und trage es auf.

4. Faschirter Kohl.

Nimm Kohl, koche ihn zur Hälfte, zerlege ihn, die Herzen aber lasse überkochen, hacke sie recht klein, zerhacke ein Stück rohes Kalbfleisch, ein Viertel Pfund geselchtes gekochtes Fleisch eben kleingehackt, gieb dazu ein Stückchen Rindsmark, treibe ein wenig frische Butter ab, gieb das Gehäck darein, schlage ein ganzes Ey und 2 Dötter dazu, und gebe eine halbe, im Wasser geweichte Semmel wohl ausgedrückt dazu, gieb zwey Zeherl Knoblauch, ein

bischen Muskatblüthe daran, salze es und treibe alles wohl ab; schmiere die Blättchen mit Eyweiß, gieb immer ein bischen Fülle, wieder ein Blättchen, und so fort, bis du den Kohl wieder beisammen hast; dann lasse ein Stück Zucker gelblicht rösten, lege den Kohl behutsam darauf, laß ihn aufdünsten, gieße einige Löffel von der Suppe, wo die Herzeln und das geselchte Fleisch gekocht hat, darunter; die übrige Suppe brenne mit goldgelbem Einbrenn ein, gieße ein bischen davon unter den Kohl, laß es ein bischen aufkochen; dann nehme den Kohl vorsichtig heraus, lege ihn auf die Schüssel, vermische die Soß mit der eingebrennten Suppe und gieße es unter den Kohl; ist es in der Jahrszeit wo es Krebsen giebt, so gebe ein bischen Krebsbutter dazu, würze es mit Muskatblüthe und ziere es mit Krebsschweifeln; ist aber keine Krebsbutter, so kann man um die Schüssel herum einen Rand entweder von kleinen Karbonadeln, Bratwürsteln, oder geselchter Zunge, oder auch von gebackenen Semmeln, welche man zierlich entweder wie Halbmonde oder Dreyecke schneidet, auf dem Schmalz schön goldgelb bäckt, und um die Schüssel einen Kranz daraus formiert, machen, und es so zur Tafel tragen.

6. Kohlrabi mit Fleisch.

Schäle die jungen Kohlrabi und schneide sie scheiben- und halbmondförmig, lasse Zucker lichtbraun auf Butter aufschäumen, lege die Kohlrabi darein, laß sie weich dünsten; das Grüne schneide auf Stückchen und lasse es in Salzwasser oder Suppe kochen; wenn die Kohlrabi weich sind, so mache

ein lichtbraunes Einbrenn, gieße Rindsuppe darauf, quirle es ab, und gieße es über die gedünsten Kohlrabi, gieb das Grüne und ein bischen kleingeschnittenen grünen Petersil dazu, würze es mit Muskatblüthe und Ingber, laß es noch ein wenig aufkochen, belege es entweder mit gebackenen Hühneln, Karbonadeln, Würsten oder geselchtem Fleisch, oder koche junges Schwein = oder Schöpsenfleisch und gieb es darein. Sind die Kohlrabi schon älter, so kann man sie kleiner schneiden, und in der Suppe, wo das Schweinfleisch gekocht hat, über die Hälfte abkochen lassen, dann so wie mit den vorigen verfahren. Zucker kann man so viel geben, als man sie gerne süß hat; man kann auch statt Zucker Syrop oder böhmischen Honig nehmen, welches sich jede Hausfrau einrichten kann wie sie will.

7. Kohl mit Schweinfleisch.

Putze den Kohl schön und schneide ihn in Hälften, ist er zu groß, in vier Theile, brühe ihn mit kochendem Wasser, lasse ihn eine Weile darinn stehen, oder wenn er alt ist, so lasse einen Sud im Salzwasser darüber gehen und seihe ihn ab; laß in einem Reindel Zucker lichtbraun auf Butter rösten, lege den Kohl darein, gieb eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel in die Mitte, und laß sie weich dünsten; doch muß man immer von der Suppe, worin das Fleisch, welches darein kommt, kocht, löffelweis darauf gießen; dann brenne es wie die Kohlrabi ein, und laß es noch ein bischen aufkochen; treibe 3 Zeherl Knoblauch mit Salz ab, gieb sie dazu, würze es ein bischen mit Pfeffer, lege das

zerschnittene Schweinfleisch hinein, und gieb es zur Tafel. Man kann auch statt Schweinfleisch junges Schöpsenfleisch darein thun, oder es mit was immer belegen, als mit gebackenem Lammfleisch, Hühnern, Zungen u. s. w.

8. Spenat.

Spenat wird sauber geputzt, in einigen Wässern gewaschen, dann mit heißem Wasser gebrüht, und endlich im Salzwasser gekocht, dann klein gehackt. Sodann nehme ein Stück frische Butter auf ein Reindel, und mache ein weißes Einbrenn, gebe ein bischen feingehackte Zwiebel hinzu, laß sie aufschäumen, gebe den Spenat darein, quirle einige Dötter mit guter Rindsuppe ab, gieße sie darauf, laß es eine Weile dünsten, würze es mit Muskatblüthe, und liebst du den Knoblauch, so kannst du, etwa 3 Zeherl mit Salz gut zerrieben, darein thun, es bekömmt einen guten Geschmack; doch ist es nicht bey einer Gasterey rathsam, weil viele Menschen Abscheu vor Knoblauch haben; richte ihn an, belege ihn mit was du willst, allenfalls mit faschirten Karbonadeln oder Würsteln. Diese werden auf folgende Art gemacht: Nimm ein halb Pfund schönes Kalbfleisch von den Schultern, hacke es klein, ziehe alle Fäserchen heraus, thue dazu 3 Loth Rindsmark oder frisches Inselt, gieb dann eine halbe, in Wasser geweichte Semmel, welche aber gut ausgedrückt werden muß, drey gerührte Eyer dazu, hacke alles recht klein, gieb ein Zeherl zerriebenen Knoblauch, ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel, und ein bischen Pfeffer darein, hacke alles recht

fein und schlage es mit dem Schneidemesser recht ab, formire entweder Karbonadeln oder Würsteln fingerlang und fingerdick, tunke sie in ein zerschlagenes Ey, baliere sie in geriebene Semmel, und backe sie in heißem Schmalz schön goldgelb; richte den Spenat an, die Würsteln herum, und trage es zur Tafel. Diese Karbonadeln kann man auf alle Grünspeisen als Belege brauchen; auch selbe extra mit einer säuerlichen Soß früher gebacken zubereiten.

9. Gelbe Rüben mit Pofesen.

Schabe die gelben Rüben, wasche sie ab, und schneide sie ganz fein in Nuderln; laß Zucker, Honig oder Syrop schön goldgelb aufschäumen, wirf die gelben Rüben darein, lasse sie dünsten bis sie weich sind, rühre jedoch öfters, damit sie nicht anbrennen. Dann mache ein ganz dünnes Einbrenn, in welches du, wegen heller Farbe, ein wenig gestossenen Zucker geben kannst, das Einbrenn mag dunkelgelb seyn; es wird mit guter Suppe abgequirlt, und auf die Rüben gegossen; dann läßt man es noch ein bischen aufdünsten, würzt es mit Muskatblüthe, Ingber und Neugewürz. Die Pofesen macht man also: man reibt schöne, Tags zuvor gebackene Semmeln ab, schneidet sie in Scheiben, nimmt Schmetten, giebt darein ein bischen Zucker und ein bischen Salz, dann gießt man ihn über die Semmeln, läßt sie durchweichen, aber ja nicht lange, sonst zerfallen sie; sodann tunkt man sie in ein zerklopftes Ey, und ballirt sie in Semmelbröseln, und bäckt sie schön goldgelb. Oder man macht eine Fülle, welche aus gehackten Hühnerlebern und Mägen

besteht, wie bey der Suppe Nro. 12, macht die kleinen Pofesen, verfährt eben so damit, bäckt sie in Schmalz und belegt die Rüben damit. Diese können zu allen Grünspeisen gebraucht werden.

10. Hühnel mit Karfiol.

Putze schön die Hühnel, lege die Füßchen und Flügel ein, und lasse sie in der Rindsuppe kochen; eben so putze auch Karfiol, laß ihn ebenfalls in Rindsuppe, aber nicht zu weich kochen; wenn beides gekocht ist, so lege es in kaltes Wasser, damit es schön weiß bleibt, mache dünnes weißes Einbrenn, gieße die Suppe, worin die Hühnel und der Karfiol gekocht hat, darauf, rühre es recht ab, laß es ein bischen aufkochen, lege dann die Hühnel und den Karfiol in ein Kastrol oder Reindel, seihe die Soß darüber, würze es mit Muskatblüthe; hast du Krebsbutter, so gebe ein Stückchen dazu, und entweder die ausgelösten Krebsschweifel oder ganze in gesalzenem Petersilwasser gekochte Krebsen darunter; willst du es aber besonders zierlich haben, so tunke die Hälfte der Karfiolrosen in ein zerschlagenes Ey, ballire es in geriebene Semmel, backe es im heißen Schmalz, richte dann in eine runde Schüssel die Hühnel in die Mitte, dann immer eine Rose gebackenen, eine Rose gekochten Karfiol herum, in der Mitte belege die Hühnel mit Krebsen, gieße die Soß darüber, und trage es auf. Zum ordinären Gebrauch kann man sowohl Krebsen, als auch gebackenen Karfiol entbehren.

11. Spargel.

Man putze den Spargel sauber, binde ihn locker und lasse ihn im Salzwasser weich kochen; die Probe ist, wenn man eine Wurzel unten bey dem Weißen faßt und das Grüne beugt sich herab, so ist der Spargel weich; man muß darauf sehen, daß er ganz unter Wasser ist, dann seiht man das Wasser ab, nimmt ihn vorsichtig heraus, legt ihn zierlich auf die Schüssel, bestreut ihn mit geriebener Semmelrinde, begießt es mit heißer Butter, und trägt es auf. Manche lieben den Spargel süß, wem es also beliebt, der kann die Semmelrinde mit gestossenen Zucker vermischen, den Spargel damit bestreuen und mit Butter begießen.

12. Spargel mit Hühneln.

Man putzt und kocht die Hühnel in der Rindsuppe, und in der nämlichen Suppe kocht man auch entweder ganzen sauber geputzten Spargel, oder wenn man wenig davon hat, schneidet man ihn auf kleine Stückeln; wenn beides weich ist, legt man es auf ein Kastrol, die Suppe brennt man mit weißem Einbrenn ein, seiht sie darüber, würzt es mit Muskatblüthe, läßt es noch ein bischen aufkochen, und hat man ein Stückchen Krebsbutter, so gebe man sie dazu.

13. Sauerkraut mit einem Schweinbraten.

Lasse Sauerkraut gar kochen, dann nehme Schwein- oder Gänsfett, mache ein dünnes gelblichtes Einbrenn, wirf geschnittene Zwiebel darein,

laß es aufschäumen, seihe das Kraut ab, wirf es darein, gieße ein bischen von dem abgeseihten Wasser dazu; ist das Kraut wenig sauer, so gieße ein bischen Essig nach, dann ein bischen sauern Schmetten; gieße noch entweder heißes Fett oder Schmalz daran, laß es noch ein bischen dünsten, dann gebe es auf den Tisch; einen schön rösch gebratenen Schweinbraten in die Mitte. Man kann auch statt Schweinbraten, Fasanen, Rebhühner, Würstel, geselchtes Fleisch oder gebackene Posesen darauf geben.

14. Grüne Fisolen mit Lammfleisch.

Nimm junge Fisolenschotten, schneide die Spitzen ab, laß sie in Salzwasser kochen, mache ein weißes Einbrenn, gieße entweder Rindsuppe oder die Suppe, wo das Lammfleisch kocht, daran, rühre es wohl ab, daß es die rechte Dicke hat; sodann richte zierlich geschnittenes Lammfleisch und Bohnenschotten in ein reines Reindel, seihe die Soß daran, würze es mit Muskatblüthe, laß es noch ein bischen aufkochen und gieb es zur Tafel.

15. Gemeine Feldrüben mit Schweinfleisch.

Nehme schöne süße Feld- oder auch Wasserrüben, steche entweder runde kleine Kügelchen mit der Form aus, oder schneide sie in kleine Würfel, lege die Hälfte in den Topf, dann lege ein Stück Schweinfleisch darein, lege die übrige Rübe darüber, salze es, gieße Wasser daran, lasse es halb überkochen; indessen gebe ein Stück Butter und entweder Zucker, Syrop oder Honig, lasse es schön lichtbraun rösten, seihe die Rüben ab, gebe sie dar-

ein, laß sie dünsten bis sie ganz weich ist; das Fleisch kann dann noch in der abgeseihten Suppe, wenn es nicht genug weich ist, gekocht werden; mache ein lichtbraunes Einbrenn, gieße die Rübensuppe daran, und gieße es wohl abgequirlt auf die Rübe, schneide das Schweinfleisch, gieb es darein, würze es mit ein bischen Neugewürz und Ingber, laß es noch ein bischen ausdünsten; sollte es zu dick seyn, so gieße Suppe nach. Auf dieses muß überhaupt bey allen Grün- und Einmachspeisen genau gesehen werden, denn oft verdirbt die beste Speise, weil man nicht darnach sieht, ob sie zu sehr austrocknet. Daher kann man allen jenen, die sich mit der Kochkunst befassen, nicht genug Aufmerksamkeit empfehlen.

16. Kohl mit geselchter Zunge im Dunste gekocht.

Nimm für 6 bis 8 Personen, 8 Kohlhäupel, klaube alle überflüßigen Blätter rein ab, die Herzel zerschneide in vier Theile, wasche sie in einigen Wässern recht rein, damit kein Sand darinn bleibe, lege sie in einen Topf, begieße sie mit kochendem Salzwasser, und lasse sie wohl zugedeckt eine viertel Stunde so stehen.

Lasse etwa 3 Loth Butter auf einem Reindel wohin du die Kohlviertel eines neben dem andern legen könntest heiß werden, und schlichte sie hinein, in die Mitte lege eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, decke es mit einem Deckel gut zu, und laß es dünsten, bis der Kohl halb weich geworden; indeß nehme in ein Töpfchen 2 Löffel voll feines Mehl, gieße langsam ein halb Seidel Schmetten

daran, zerrühre es zu einem glatten Teige, und lasse es unter beständigen Umrühren zu einem di- cken Koch einkochen; laß es auskühlen, und rühre darein anderthalb Loth Butter, schlage 4 Dötter dazu, und von 2 Eyweiß Schnee, salze und würze es mit Muskatblüthe, schmiere eine runde oder Me- lonenform mit Butter aus, lege am Boden einen Kranz von auf Scheiben geschnittener geselchten weichgekochten Zunge, in der Mitte mache einen Stern, dazwischen lege Krebsschweifel, im Falle Krebse zu haben sind, wo nicht also Kohlviertel, gie- ße die Hälfte des Koches darüber, belege ihn wieder mit Zunge Krebsschweifel und Kohlherzeln, gie- ße den übrigen Koch darüber, laß ihn anderthalb Stunden im Dunst kochen, das heißt, stelle es sammt der Form in kochendes Wasser, decke es zu, gieb aber Acht, daß kein Wasser hinein kömmt; eine Viertel Stunde bevor du es auf den Tisch geben willst, stelle es sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, daß es oben fest wird, endlich stürze es auf die Schüssel und trage es zur Tafel.

17. Karfiol im Krem für 8 Personen.

Koche sauber geputzten Karfiol in Rindsuppe, schmiere eine Schüssel, welche auf den Tisch kom- men kann mit Butter aus, lege den Karfiol schön zierlich darein, koche ein Seidel süßen Schmetten, lasse ihn auskühlen, schlage darein 10 bis 12 Döt- ter, querle es recht ab, salze es ein Wenig, würze es mit Muskatblüthe, begieße den Karfiol damit und stelle es in eine warme Röhre, wenn es oben fest geworden, so mache einen Kranz herum von

Krebsschweifeln, Spargelköpfchen, Hahnenkämmen, oder jungen frischen Morcheln, auch können die Flügelspitzen von gekochten Hühnern beygemischt und Petersilblätter zur Verzierung verwendet werden; das Zierliche und Mannichfaltige überläßt man der Einsicht einer geübteren Hausfrau oder Köchin; wenn es bald zur Tafel gegeben werden soll, so belege es noch mit Krebsbutter und lasse es in der Röhre schön goldgelb backen.

18. Kohl mit Fasch für 8 Personen.

Klaube 4 bis 5 Kohlhäupel sauber ab, zerschneide die Herzel in vier Theile, wasche sie rein, und brühe sie mit kochendem Wasser. Alsdann mache die Fasch wie folgt: nehme drey Viertel Pfund Schwein- und ein halb Pfund Kalbfleisch, schneide die Haut von dem Schweinfleisch und die Knochen und Fasern aus beyden heraus, lasse dies alles nebst einem Stückchen fetten Schweinfleisch kochen, wozu du die Kohlherzeln legest und auch zwar weich aber nicht zerkochen lässest, das Fleisch aber hacke ganz klein, gieb dazu etwas über eine halbe, abgeriebene im Wasser geweichte ausgedruckte Semmel, 3 gerührte Eyer und zwey Loth Rindsmark, salze und würze es mit Muskatblüthe und Ingber, ein bischen Pfeffer, zwey Zehen mit Salz zerriebenen Knoblauch, hacke und treibe es so lang ab, bis es wie ein Teig ist, gebe es auf eine Schüssel, schlage noch zwey ganze Eyer dazu, treibe es recht ab, schmiere eine Melonenform mit Butter, theile noch jedes, itzt schon weichgekochte Kohlherzel in zwey Theile, und lege einen schönen Stern auf den Bo-

den, den übrigen Kohl, dann das Fleisch und Haut, was nun schon alles weichgekocht ist, schneide auf große Nudeln. Nun belege den Boden ganz mit der Fasch, bestreue selbe mit den Fleisch- und Kohlnudeln, lege wieder ein fingerdickes Blatt von der Fasch, bestreue sie wieder mit Nudeln und mache einen Faschdeckel darüber, lasse es eine Stunde im Dunst kochen, wie Nro. 16, und mache die Soß also: Mache ein braunes Einbrenn, gieb dazu ein Stückchen, etwa ein Loth Zucker, daß es eine hellere Farbe bekömmt; brenne die Suppe, worin der Kohl und die Fleischabschnitzel gekocht haben damit ein, würze die Soß mit Neugewürz und Ingber, gieb darein 2 Zehen mit Salz geriebenen Knoblauch, lasse es noch aufkochen, passiere es durch; wenn die Fasch hinlänglich gekocht ist, so stürze sie, begieße sie mit der Soß, und trage sie zur Tafel.

19. Kohl im Fasch mit Krebsen.

Putze, schneide, wasche und brühe den Kohl wie den vorigen, nur daß er mit Salzwasser gebrüht werden muß; laß ihn in diesem Wasser eine Viertel Stunde stehen, dann lasse ihn auf Butter weich dünsten, gieb dazu ein Löffel Suppe; mache dann die Fasch: Hacke ein Pfund Kalbfleisch mit 4 Loth Rindsmark, ziehe alle Fasern heraus, gieb dazu 3 gerührte Eyer, eine abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, ein bischen Muskatblüthe, ein Wenig Ingber, und hacke es ganz fein; gebe es auf eine Schüssel, schlage dazu ein oder zwey ganze Eyer, salze es und treibe es recht ab.

Nun nehme den Kohl, zerschneide noch jedes Viertel in der Mitte durch, und lege in die Mitte der ausgeschmierten Form einen Stern, das übrige zerschneide auf Nuderln, nehme von einem halben Schock Krebsen die Schweifel und die Scheeren, lege um den Kohlstern einen Kranz davon aus, das übrige zerschneide eben auf Nuderl und vermische es mit den Kohlnudeln, aus den Schalen mache Butter, ist die Butter früher fertig, so kannst du die Form damit früher ausschmieren; nun theile die Fasch in 3 Theile, mit dem ersten bedecke den ausgelegten Boden, bestreue ihn mit denen mit Krebsschweifeln vermischten Kohlnudeln, lege den zweyten Theil der Fasch darüber, bestreue ihn wieder mit Kohlnudeln, decke dann den 3. Theil Fasch darüber, stelle es ins kochende Wasser, lasse es eine Stunde in Dunst kochen, dann stelle es sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, bis es auch oben gar ist und schön gelblicht aussieht.

Indessen mache die Soß; in den Saft worin der Kohl gedünstet hat, gebe ein Stückchen Krebsbutter zu, gieb dazu einen Löffel voll feines Mehl, und mache ein gelbes Einbrenn, gebe dazu ein halb Loth gestossenen Zucker, und laß es bräunlich werden, gieße dann soviel gute Suppe daran, daß es eine gute Soß bilde, laß es aufkochen, seihe es durch, gieb noch ein Stückchen Krebsbutter und ein bischen Muskatblüthe dazu; wenn die Fasch gar ist, so stürze sie, begieße sie mit zerlassener Krebsbutter und die Soß gieb entweder in Soßietten, oder gieße sie unter. Es versteht sich von selbst, daß, wenn für mehrere Personen angerichtet wird,

sowohl eine größere Form gewählt, als auch von Allen mehr genommen werden muß.

20. Karfiol in der Fasch.

Nehme 6 Rosen Karfiol, (versteht sich, wenn sie von größerer Gattung sind, langen 3 bis 4) putze ihn rein, und laß ihn in guter Rindsuppe halb übersieden.

Nehme von einem Schock gekochter Krebsen die Schweifel und die Scheer, die Schweifel putze, die Scheeren breche bloß ab und lege sie extra, von dem übrigen mache die Butter.

Die Fasch macht man entweder vom Kalbfleisch, oder, wenn es ein gehöriger Vorrath vom Geflügel zuläßt, von Huhnel - Hühner - oder Kapaunerbrüsteln, was noch zarter ist, doch muß für 8 Personen beyläufig drey Viertel Pfund Fleisch, auf 4 Loth Rindsmark gerechnet, genommen werden, welches fein gehackt wird; gieb dazu 3 gerührte Eyer, ein bischen Muskatblüthe, salze es, dann gebe noch eine abgeriebene im Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel dazu, hacke und treibe alles recht fein, gieb es auf eine Schüssel, schlage ein ganzes Ey dazu, und treibe es nochmals recht ab.

Nun schmiere entweder eine Form, was immer sicherer ist, oder eine runde weiße Schüssel mit Krebsbutter, mache einen Kranz von den bewahrten Krebsscheeren, von welchen man die eine Spitze abbrechen kann, einen zweyten Kranz lege von kleinen in der Rindsuppe überkochten Morcheln aus, den dritten Kranz bilde von den Krebsschweifeln, wenn es gleichzeitig mit Spargeln ist, so kann man unter diese Kränze auch einen von in

der Rindsuppe überkochten Spargelköpfen machen, wo diese nicht sind, legt man noch einen Kranz von grüner Petersilie aus, dann belegt man den Boden mit der Fasch, belege es mit zerlegten überkochten Karfiol und Krebsschweifeln, besprenge es mit Krebsbutter, lege wieder einen Theil Fasch, belege ihn wie zuvor, gieb den Deckel von dem dritten Theile Fasch, stelle das ganze in kochendes Wasser, laß es eine Stunde im Dunst kochen, dann stelle es in die Röhre sammt dem Wasser, damit es sich oben schön goldgelb backe.

Mache indeß ein bischen weißes Einbrenn gieße die Suppe worin der Karfiol gekocht hat, daran, laß es aufkochen; haben dabey auch die Morcheln gekocht, so kannst du einige Löffel voll abgekochten Schmetten duzu gießen, seihe diese Soß durch und würze sie mit Muskatblüthe. Wenn nun der Fasch gekocht ist, so stürze ihn, gieb rund herum erbsengroße Stückchen Krebsbutter, welche, wenn sie zergeht es sehr zieret, um die Schüssel mache einen Kranz von frischen Petersilienblättern, die Soß gieb extra; auch hier kann eine geübte Köchin, verschiedenes ändern, z. B. zwischen den Karfiol mit Krebsschweifeln, kann sie in der Rindsuppe überkochte Lebern und Flügelspitzen von jungen Hühneln zierlich geschnitten, dann Hahnenkämme beyfügen; diese und dergleichen Aenderungen bleiben dem Geschmack und der Einsicht derselben überlassen.

21. Gemischte Grünspeise auf französische Art.

Nehme zwey Kohlhäupel, putze und schneide sie in die Hälfte, brühe sie mit kochendem Wasser,

wenn sie bereits früher im kalten überwaschen worden, dann schneide 4 gelbe Rüben auf feine Nuderln, dann zwey weiße Rüben auf Scheiben, woraus du mit einem kleinen Ausstecher, kleine runde Plätzchen aussitchst; dann einen Zeller früher auf Scheiben, dann auf kleine Vierecke geschnitten, wasche jedes extra, und dünste jedes extra in Butter und ein bischen fette Rindsuppe, bis es halb weich ist, was wohl etwas mühsam, aber für junge Mädchen, die sich für künftige Hausfrauen bilden wollen, eine angenehme Prüfung der Geduld ist.

Nun mache die Fasch, nehme drey Viertel Pfund Kalb = oder Schweinfleisch, hacke es fein; zum Kalbfleisch nimm 4 Loth, zum Schweinfleisch nur 2 Loth Rindsmark, 3 gerührte Eyer, eine abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel und ein bischen Muskatblüthe, gebe es auf eine Schüssel; wenn es recht fein gehackt ist, salze es, füge ein ganzes rohes Ey und einen Dotter bey, treibe es recht ab, schmiere eine beliebige, am besten eine Melonenform mit Butter aus, mache von den Kohlherzeln, welche du zierlich zuschneidest am Boden einen Stern, welchen du mit einem Kranz von weißen oder gelben Rüben zierlich umgiebst; darüber lege einen Theil Fasch, belege ihn mit einen von den gedünsteten Grünzeug, welches du entweder mit Schnitzeln von geselchten weichgekochten Fleisch oder Zunge, oder mit einem zierlich geschnittenen Lamms = Brüstchen, oder jungen Schweinfleisch vermischen kannst, dann lege wieder Fasch, wieder Grünzeug, und zulezt bedecke es wieder mit Fasch, lasse es eine Stunde im Dunst kochen, dann

eine Viertel Stunde sammt dem Wasser in der heißen Röhre oben schön goldgelb backen; die Soß mache wie folgt:

Schneide in einen kleinen Topf ein Kohlhäupel, 2 gelbe Rüben, ein Stückchen Zeller, und ein Stück weiße Rübe ein, welches versteht sich früher rein gewaschen werden muß, gieße eine gute Fleischsuppe daran, laß es weich kochen; es können auch dabey die Abschnitzel, von dem Fleische, besonders wenn es Schweinfleisch ist, dabey gekocht werden, mache ein braunes Einbrenn, wozu du ein halb Loth gestossenen Zucker beyfügen kannst, damit die Soß eine schöne braunhelle Farbe bekömmt; gieße die Suppe, worin das Grüne gekocht hat daran, lasse es aufkochen, seihe es durch, und würze es mit grüner Petersilie, ein Wenig Ingber und Muskatblüthe; diese Soß kannst du, wenn die Fasch gestürzt ist, entweder extra in Sosietten auftragen, oder dieselbe unter die Fasch, wenn sie gestürzt ist gießen.

22. Faschirter Kohl mit Reis.

Nehme für 6 Personen 6 schöne Kohlhäupel, putze und zerschneide sie in die Hälfte, wasche sie im kalten Wasser rein, und brühe sie endlich mit Wasser, worin du sie so lange liegen läßest, bis sie überkühlt sind; nun zerlege den Kohl auf Blätter auf einer reinen Serviette, wohin du von jeder Hälfte die Blätter extra legen mußt.

Die Herzeln sammt den Strunkeln lege in einen Topf mit einem halben Pfund geselchten Fleisch, welches du beides weich kochen läßest. Im

Abgange des geselchten Fleisches kann man auch fettes Lammfleisch oder junges Schöpsenfleisch nehmen. Lasse 4 Loth Reis nachdem du ihn eher wie gewöhnlich brühest in guter Rindsuppe halb kochen oder dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, so schneide es klein, und gieb es auf eine Schüssel, den Reis und die kleingeschnittenen Kohlherzeln, welche dabey gekocht haben, dazu, schlage zwey ganze Eyer und einen Dotter daran, dann ein Zeherl gut mit Salz zerriebenen Knoblauch, salze es gut und würze es mit ein bischen Pfeffer. Nun schmiere jedes Kohlblättchen mit zerklopften Eyweiß, gieb auf jedes Blättchen ein bischen von der Fülle, und lege selbe das größte zu unterst, eins auf das andere wie sie zuvor waren, drücke sie recht zusammen, daß sie nicht zerfallen; lasse auf einer Rein 3 Loth Butter heiß werden, gieb dazu ein Loth gestossenen Zucker, lasse ihn schön gelblicht aufschäumen, lege den gefüllten Kohl eins neben das andere darauf, und lasse ihn wohl zugedeckt weich dünsten. Von der Suppe, worin das Fleisch gekocht hat, gieße zeitweilig löffelweis unter, damit der Kohl nicht anbrennt; die übrige Suppe brenne mit braunem Einbrenn, worein eben ein Stückchen Zucker wegen heller Farbe gegeben wird, ein, laß es aufkochen, und seihe es über den Kohl; wohlgemerkt, die Soß darf nicht zu dick, sondern ganz dünn seyn, wer Freund des Knoblauchs ist, kann in der Soß früher als sie durchgeseiht ist, ein mit Salz zerriebenes Zeherl Knoblauch aufkochen lassen, nur muß man dabey Acht geben, daß der Kohl nicht auseinander fällt, sonst sieht es unappetitlich aus. Richte es schön

im Kreise um die Schüssel, und sind mehrere Personen, so gieb in die Mitte zierlich geschnittenes gekochtes Lamm- Schöpsen- oder junges Schweinfleisch, oder richte dazu Kalbskarbonadel an.

23. Gefüllter Kohl auf andere Art.

Nimm für 6 Personen 6 Häupel Kohl, putze ihn, wasche ihn im kalten Wasser, zerschneide ihn in zwey Hälften, brühe ihn mit kochendem Wasser, und lasse ihn im Salzwasser übersieden. Zerklaube ihn wie den vorigen auf Blätter, welche du gleichfalls auf einer reinen Serviette abtrocknen läßt; indeß hacke ein halb Pf. rohes Kalbfleisch und ein halb Pfund gekochtes geselchtes Fleisch ganz klein, gieb dazu etwas über die Hälfte einer abgeriebenen, im Wasser geweichten ausgedrückten Semmel, 3 bis 4 Loth Rindsmark, vermische und hacke alles so wie jede andere Fasch, gieb es auf eine Schüssel, schlage dazu ein ganzes Ey und zwey Dötter, salze es, gieb ein oder zwey Zeherl mit Salz zerriebenen Knoblauch dazu, würze es mit Muskatblüthe oder Pfeffer und treibe alles recht fein ab; schmiere jedes Blättchen mit zerklopften Eyweiß, belege es mit Fasch, lege die Blätter ordentlich in einander und drücke sie recht an, daß sie nicht zerfallen; gieb auf ein Reindel 3 Loth Butter, 1 Loth Zucker, laß ihn schön bräunlich dünsten, lege den Kohl darein, und lasse es aufdünsten bis er gehörig weich ist, damit es nicht anbrenne, magst du zeitweilig einen Eßlöffel voll gute Fleischsuppe darunter gießen, mache die Soß wie in Nro. 22, gieße sie darüber, laß noch ein wenig aufkochen, und rich-

te es schön zierlich an; sind Krebse, so besprenge es mit Krebsbutter, und belege es mit Krebsschweifeln, außerdem kann man es mit geselchten Fleisch oder Zunge, zierlich geschnitten, zieren und vermehren; daher langt der Kohl auch für mehrere Personen, wenn die Verzierung dazu beygesetzt wird; auch gebackene Hühnel kann man zur Zierde verwenden, wenn man davon rund um die Schüssel einen Kranz bildet.

24. Karfiol abgeschmalzen.

Für 6 Personen putze 6 Rosen Karfiol recht sauber ab, lege in kochendes Wasser 2 Loth frische Butter, salze es gehörig und lasse den Karfiol darin kochen, nur nicht zu weich, gieße das Wasser ab, lege den Karfiol sauber in eine Schüssel, mache einen Kranz von geriebener schön goldgelb gerösteten Semmel, begieße ihn mit heißer Butter oder mit den gerösteten Semmeln, trage es auf. So zubereitet kann man den Karfiol an Fasttagen aufsetzen, das Wasser aber, worin der Karfiol gekocht hat, kann man entweder zum nächsten Fleischtage zum Fleischnachguß, oder auch den nähmlichen Tag zur Fastensuppe benützen.

25. Faschirtes Kraut.

Nimm ein schönes Krauthäupel, zertheile es in vier Theile, den Strunk schneide heraus, wasche es im kalten und brühe es mit siedendem Wasser, lege es in einen Topf, begieße es mit siedendem Salzwasser, und laß es ein bischen überkochen; nehme es heraus, und lasse das Wasser davon ablaufen, indem du es auf eine reine Serviette legest.

Indeß lasse auf einer Rein, ein halb Pfund Kalbfleisch, am besten Kalbsbrüstel mit einem Viertel Pfund halbgekochten geselchten Fleisch dünsten, wozu du eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel legen kannst; dann hacke ein halb Pfund Schweinfleisch, so wie auf eine andere Fasch. Wenn dies alles vorbereitet und das Fleisch weich genug ist, so schneide die Hälfte Kraut auf feine Nudel, die andere Hälfte aber mit dem gedünsteten Kalbs- und geselchten Fleische, ganz klein mit dem Schneidmesser, gieb es mit dem gehackten Schweinfleisch auf eine Schüssel, schlage darein 4 Dötter und ein ganzes Ey, würze es mit Neugewürz, Pfeffer und Lemonieschale, gieb einen gehäuften Eßlöffel voll geriebene Semmel und auch ein bischen Ingber dazu, salze und treibe es gehörig ab; schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, lege den Boden entweder mit geselchter Zunge oder mit zierlich geschnittenen geselchten Fleisch aus, belege es mit Fasch, bestreue es mit Krautnudeln, wieder Fasch, wieder Nudeln, und schließlich den Deckel von Fasch, diese Speise langt für 8 bis 10 Personen, wenn du genug gekochtes geselchtes Fleisch oder Zunge hast, so kannst du dasselbe auf Nudeln geschnitten, mit den Krautnudeln mischen, laß es schön langsam backen, dann stürze es und gieße die Soß, die so wie in Nro. 22 bereitet wird darüber.

NB. Man kann es auch in Dunst kochen, doch muß es dann länger als die Andere, sammt dem Wasser in der Röhre bleiben, daß es recht dunkelgelb gebacken wird.

26. Sauerkraut gebacken.

Koche für 8 Personen etwa ein zwey Seidel Topf saueres Kraut weich, nehme ein Viertel Pf. Schweinfett, schneide es auf Würfel, laß es zergehn, gieb einen Löffel voll Mehl dazu, und mache ein ganz dünnes gelblichtes Einbrenn, wirf darein eine halbe feingeschnittene Zwiebel, und laß es ein wenig darin dünsten, das Kraut seihe ab, gieb es ins Einbrenn, gieb 4 Löffel von dem abgeseihten Krautwasser, 4 Löffel sauern Schmetten dazu, laß es ein Weilchen dünsten, sollte es zu trocken seyn, so kannst du sowohl Wasser als auch Schmetten zugeben, ist es zu wenig sauer, säuere es mit Weinessig zu. Koche ein Pfund junges Schwein- und ein Pfund junges geselchtes Fleisch, und schneide zierliche Schnitzel daraus, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit Semmelrinde aus, lege an Boden einen Kranz von geselchten Fleisch aus, belege es mit Kraut, gieb eine Lage Schwein- und geselchtes Fleisch, wieder eine Lage Kraut, wieder eine Fleisch, bis alles gar ist, oben muß Kraut kommen, welches du mit einem mit zerlassener Butter abgetriebenem Eydotter beschmierst, und mit geriebener Semmelrinde bestreuest, laß es in der Röhre schön langsam ausbacken, dann stürze es vorsichtig heraus, daß es nicht zerfällt, und trage es auf, man kann auch, wenn gerade kein Schweinfleisch zu haben wäre, statt dessen ein fettes Rindfleisch von Brustkern, oder Bauchfleisch weichgekocht und kleingeschnitten, dem geselchten Fleische beymischen.

27. Monatrettig.

Für 6 Personen putze zwey Schock Monatrettige, wasche sie rein, gieb sie in einen Topf, begieße sie mit siedendem Wasser, und lasse sie darin bis sie überkühlen stehen, seihe das Wasser ab, lasse sie auf einer Serviette abtrocknen; gieb auf ein Reindel 3 Loth Butter, anderthalb Loth Zucker, laß es nur weiß aufschäumen, gieb die Rettige darein, lasse sie dünsten bis sie ganz weich werden, und der Zucker unter ihnen gelblicht zu werden beginnt, nun gieb die Rettige auf ein anderes Reindel, in dieses aber gieb einen Löffel voll feines Mehl dazu, laß es aufschäumen, gieße eine gute Suppe, worin auch zwey Lamm- oder Zickelbrüstel gekocht haben, daran, damit sich eine gehörige Soß daraus bilde. Die Brüstel ist besser, wenn man sie nur halb kochen läßt, dann im kalten Wasser abschreckt, zierlich schneidet, allen Schaum davon abwäscht, und auf etwa zwey Loth Butter auf einem Reindel gar dünstet, wo man versteht sich, zeitweilig ein bischen Suppe löffelweis nachgießet, damit es nicht braun wird, wenn man es anrichtet, so muß man das Fleisch schön in die Mitte, die Rettige, über welche, wenn man die Soß durchgeseiht hat, und sie darin aufkochen ließ, herum anrichtet, die Soß aber gieße über alles, welche man entweder gar nicht, oder doch nur sehr mäßig mit Muskatblüthe würzt.

28. Gefüllte Gurken.

Schneide 6 große Gurken der Länge nach, in die Hälfte, nehme die Körner heraus, wasche sie rein, und trockne sie mit einer reinen Serviette ab.

Hacke auf 6 Gurken ein Viertel Pfund von allen Fasern reines Kalbfleisch, mit 2 Loth Rindsmark klein, gieb dazu 2 gerührte überkühlte Eyer, und eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, salze und würze es mit Muskatblüthe und kleingeschnittener Lemonieschale, treibe noch alles wohl ab, oder stosse es in einem messingenen Mörser, damit es ganz fein ist.

Nun fülle die beyden Hälften der ausgehöhlten Gurken, schmiere sie mit einem zerklopften Ey, und passe genau die zwey zu einander gehörigen Hälften zusammen, winde herum einen starken weißen Faden, oder weißen Spagat, gieb auf ein Reindel würflicht geschnittenen frischen Speck, 10 Körner Neugewürz, zwey Stückel Ingber, zwey zerschnittene Petersilwurzel, ein Stück eben kleingeschnittenen Zeller, eine halbe Zwiebel, ein Stückchen frische Butter, und lege die Gurken darauf, lasse sie weich dünsten; wenn sie weich sind, und das Grünzeug gelblicht zu werden beginnt, so nehme die Gurken heraus, lege sie in ein anderes reines Reindel, auf das Grünzeug aber staube zwey Kaffeelöffel feines Mehl, lasse es schön braun aufschäumen, gieße dann ein Viertel Seidel Rindsuppe daran und lasse es aufkochen; ist es zu dick, so gieße noch Rindsuppe zu, und seihe es auf die Gurken durch; gieb ein bischen Lemonieschale dazu, und den Saft von einer halben Lemonie drücke darauf, laß noch einen Sud darüber gehn, dann winde die Fäden von den Gurken, lege sie schön zierlich entweder ganz, oder zur Hälfte überschnitten auf die Schüssel, seihe die Soß darüber. Wer will, kann die ganzen Gurken

aushöhlen mit Fasch füllen, dann wenn sie fertig sind, dieselben auf runde, 2 Finger breite Scheiben zerschneiden; herum kann man einen Kranz von gebackenen Hühneln oder Karbonadeln machen, oder kann man eine größere Portion Fasch machen, und daraus entweder Karbonadeln oder Kranzeln formiren, und gebacken herum legen.

29. Ein gemischtes Grünzeug.

Wenn junge Spargel, grüne Erbsen, und junge Bohnen sind, so nehme ein Seidel junge kleingeschnittene Spargel, ein Seidel grüne Erbsen, und ein Seidel kleingeschnittene Bohnenschotten, wasche sie im kalten Wasser; gieb auf ein Kastroll 4 Loth frische Butter, und zwey Loth gestossenen Zucker, lasse es auf der Gluth aufschäumen, gieb das Grüne hinein, und lasse es zusammen dünsten, bis es weich zu werden beginnt, staube darein einen Löffel voll feines Mehl, laß es wieder ein Weilchen dünsten, dann gieße ein halb Seidel gute Rindsuppe daran, und einige Löffel voll süßen abgekochten Schmetten, würze es mit Muskatblüthe und kleingeschnittener grünen Petersilie; laß es noch ein bischen eindünsten, dann richte es mit gebackenen Hühnern oder Karbonadeln, oder gebackener Kuheiter geziert an.

30. Ein anderes Gemisch von Grünzeug.

Lasse zwey Seidel grüne Erbsen, auf anderthalb Loth Butter mit einem Loth Zucker weich dünsten, staube sie mit einem Löffel voll feinem Mehl

ein, gieße dann ein Viertel Seidel Rindsuppe und einige Löffel Schmetten daran, laß es noch ein bischen eindünsten.

Auf einen zweyten Kastroll, lasse anderthalb Loth Zucker bräunlicht auf Butter aufschäumen, gieb darein zwey Seidel auf feine Nudel geschnittene gelbe Rüben, lasse sie ebenfalls weich dünsten, staube einen Löffel voll feines Mehl daran, laß es ausdünsten, und gieße nach und nach ein Viertel Seidel Suppe daran, würze sowohl Erbse als gelbe Rübe mit Muskatblüthe, und grüner Petersilie, und wenn eins oder das andere zu trocken wäre, kann man noch ein bischen Suppe nachgießen; ist es durch die Suppe zu wenig gesalzen, so salze es zu, nun richte eins von beyden in die Mitte, von dem zweyten mache einen Kranz, welchen du nach Belieben, entweder mit Bratwürsteln, oder Karbonadeln, oder gebackenen Hühnern garnieren kannst. Oder, hacke von 5 bis 6 Hühnern die Leber mit zwey Loth Rindsmark klein, gieb es auf eine Schüssel, gieb dazu 3 Eyer, oder zwey ganze Eyer und einen Dotter, zwey bis 3 Löffel voll geriebene Semmel, ein Wenig kleingeschnittene grüne Petersilie, würze es mit Muskatblüthe, salze es, schmiere ein reines altes Serviet mit Butter, gieb die Leberfasch hinein, binde es locker zu, und laß es in der Rindsuppe hängend, eine Stunde kochen, nehme es heraus, schneide es zuerst in die Hälfte, dann schneide von beyden Hälften fingerdicke Schnitten, die schön halbrund aussehen, laß sie auskühlen, ballire sie zuerst in feines Mehl, dann in zerklopftes Ey, und schließlich in geriebene Semmelrinde, laß

es in Schmalz schön goldgelb backen; und garniere die Grünspeise damit. Wer die Grünspeise nicht süß liebt, kann den Zucker überall auslassen, eine jede Hausfrau muß den Geschmack ihrer Hausgenossen sowohl als ihrer Gäste wissen und sich darnach richten, damit sie die Tafel mit schmackhaften Gerichten besetze, als auch nach Möglichkeit spare, und auch die Tafel mit gleichen Speisen nicht überlade; z. B. wenn man eingemachte Hühner aufsetzt, darf man die Grünspeise nicht mit gebackenen Hühnern belegen; erstens, ist es gegen die Regel, und zweytens, liefern die Lebern von den Hühnern das Beleg zur Grünspeise, so ist die Hausfrau für das Bischen mehr Arbeit, hinlänglich belohnt, denn es ist in Wahrheit ein äußerst unangenehmer Anblick, wenn man eingemachte, gebackene und gebratene Hühner in einem Tage zur Tafel bringen sieht. Man muß immer eine gewisse Abwechslung in die Speisen bringen, sonst werden selbst die Köstlichsten zu Eckel.

Eingemachte Speisen.

---

1. Hühnel mit Knöderln.

Nehme ein halb Pfund Kalbfleisch, am besten von den Schultern, oder eine bis zwey Hühnerbrüste, hacke es sehr klein, nehme alle Fasern heraus, gieb dazu 3 bis 4 Loth Rindsmark, und dann eine abgeriebene, im Wasser geweichte und wohl ausgedrückte Semmel; (ist die Semmel groß und wenig Fleisch, also nur die Hälfte) dann 3 gerührte Eyer,

und Lemonieschale; alles recht wohl gehackt, und wenn Zeit und Gelegenheit dazu ist, kann man das Ganze in einem messingenen Mörser stoßen; salze es, würze es mit Muskatblüthe, mache kleine Knöderl, etwas größer als Haselnüße, netze die Hände mit kaltem Wasser indem du sie machst, koche sie in einer guten Rindsuppe, worin man auch die Hühnel kochen läßt; kommen sie auf die Oberfläche, so lasse man sie nur noch ein bischen kochen, so sind sie gar; man nehme sie heraus wie auch die Hühnel, lege alles auf ein Reindel, mache weißes Einbrenn, gieße die Suppe daran, rühre es ab, seihe es auf die Hühnel, würze es mit Muskatblüthe, und hast du ein bischen Krebsbutter, so gieb sie dazu, es ist zierlicher und auch geschmackhafter; laß es noch ein klein wenig aufkochen, richte es zierlich an, und gieb es zur Tafel.

2. Hühnel mit Herrnpilzen.

Laß schön geputzte Hühnel in der Rindsuppe kochen, oder salze sie und lasse sie auf frischer Butter mit ein bischen grünen Petersil dünsten; indessen nehme die Pilze wenn sie frisch sind, schneide sie klein, lasse sie auf Butter mit grünen Petersil ganz klar ausdünsten, staube sie mit Mehl ein, laß es noch aufdünsten, bis das Mehl, so viel wie ein weißes Einbrenn gedünstet hat; dann gieße daran halb Rindsuppe, halb süßen gekochten Schmetten, so daß es die rechte Dicke hat, würze es mit Muskatblüthe, salze es, doch nicht zu viel, besonders bey den gedünsteten Hühneln, weil man es da leicht versalzen könnte, gieße es auf die Hühnel, laß es

noch ganz wenig aufkochen, doch nicht zu lang, weil da der Schmetten leicht gerinnt. Sind die Schwämme getrocknet, so lasse sie zuvor weich in der Rindsuppe kochen, seihe sie ab, hacke sie ganz klein; mache ein weißes Einbrenn, gieße die Suppe, worin die Schwämme kochten, daran, dann auch so viel Schmetten, laß es ein bischen aufsieden, seihe es durch einen Durchschlag über die bereiteten Hühnel, und würze es mit Mußkatblüthe. Beym Anrichten kann man die Hühnel in die Mitte geben, und die gehackten Schwämme, die man warm zu erhalten sich bemühen muß, gebraucht man als Zierde um die Schüssel. Ohne Gäste kann man wohl auch die gehackten Schwämme geradezu in die Soß werfen, so ist es, wenn gleich nicht so zierlich, doch eben so gut; auch muß man ein bischen grünen kleingehackten Petersil dazu geben, außer im Winter muß man ihn wohl entbehren; auch hier darf die Soß nicht zu viel kochen, sonst rinnt sie zusammen.

3. Hühnel mit Zellersoß.

Bereite die Hühnel wie zuvor, koche schönen weißen Zeller in der Rindsuppe; das Grüne ebenfalls zerschnitten nebst einem halben Zeller in einem Seidel Rindsuppe; dieses wird abgeseiht, mit einem Stückchen frischer Butter abgetrieben, die Suppe wieder daran gegossen und durch ein Haarsieb durchgeseiht; lasse es aufkochen, brenne es mit dünnem weißen Einbrenn ein, doch nicht so dicklicht wie die vorigen, lege die bereiteten Hühnel in ein reines Reindel, seihe die Soß darüber; nimm dann ein oder zwey Dötter, treibe sie mit ein bischen

kalter Suppe und Muskatblüthe ab, und willst du schon auftragen, so gieße die kochende Soß darein, quirle es ab, richte die Hühnel auf die Schüssel, lege den auf Scheiben geschnittenen Zeller herum, gieße die Soß darüber und trage es zur Tafel; es darf nicht mehr kochen, sonst rinnt es zusammen. Mit allen diesen Soßen kann man auch Kalbfleisch, Hennen, Kapauner und junge Gans zubereiten.

4. Kapauner mit Muscheln.

Brate einen Kapauner entweder auf dem Spieß oder in der Röhre; die Muscheln trockne und wische eher mit einem trockenen Tuche ab, dann wasche sie in Wein, lege sie auf frische Butter in ein Reindel, decke sie zu, lasse sie ganz gemach so lange dünsten bis sie sich öffnen, dann gieße ein halb Seidel österreicher Wein und ein halb Seidel Rindsuppe daran. Nehme dann 4 schöne frische Sardellen, wasche sie im kalten Wasser, löse sie von den Gräten, zerreibe sie mit einem Stückchen frischer Butter, gebe sie in ein Töpfchen, schlage dazu 3 Dötter, gieb kleingeschnittene Lemonieschale, Muskatblüthe und entweder einen Kochlöffel voll Mehl oder geriebene Semmel, zertreibe es mit ein bischen kalten Wein, gieße die Soß von den Muscheln darein, quirle es ab, laß noch einen Sud darüber gehn, lege den Kapauner in die Mitte, die Muscheln herum, gieße die Soß darüber und trage es auf.

5. Kapauner mit Aalen.

Brate einen Kapauner wie im vorigen; von dem Aal ziehe die Haut ab, zerschneide ihn auf

Stückel wie groß du willst, und die Größe des Aa- les es zuläßt, lege ihn mit ein bischen Lemonieschale auf frische Butter in ein Reindel, laß ihn gemach dünsten; nehme einige Sardellen, putze und zertreibe sie mit frischer Butter wie im vorigen, gieb dazu eine halbe abgeriebene, im Wasser geweichte, wohl ausgedrückte Semmel, 2 oder 3 Dötter, zertreibe alles mit ein bischen kühler Rindsuppe, gieb dazu Muskatblüthe, gieße kochende Rindsuppe darüber, quirle es wohl ab, gieße es über den Aal, laß es ein bischen aufkochen, lege den Kapauner in die Mitte, den Aal herum, und trage es zur Tafel. Die Soß darf eben nicht lange kochen wie alle Soßen, zu denen frische Eydötter kommen, sonst rinnt es zusammen.

6. Hühnel mit Championen.

Lasse wohl geputzte Hühnel entweder in Rindsuppe kochen, oder auf Butter dünsten. Nimm Championen, schäle, reinige und schneide sie klein, lasse sie auf Butter mit ein bischen grünen Petersil dünsten, würze sie mit Muskatblüthe, mache ein bischen weißes Einbrenn, gieße Rindsuppe und ein bischen Schmetten daran, quirle es ab, seihe es auf die Championen, laß es ein klein wenig aufkochen, lege die Hühnel darein und richte es an, gebe es, die Schüssel mit grüner Petersil schön geziert, zur Tafel.

7. Hühnel mit Paradiesäpfeln.

Bereite sauber geputzte Hühnel, koche sie entweder in Rindsuppe oder dünste sie in frischer But-

ter; nimm 2 oder 3 reife Paradiesäpfel, koche sie in Wein, zertreibe sie mit einer halben abgeriebenen, in Schmetten geweichten ausgedrückten Semmel, gieße daran ein bischen Rindsuppe, seihe es durch ein Haarsieb, würze es mit Muskatblüthe, gieße es über die Hühner. Willst du es säuerlich haben, so weiche die Semmel in Wein, versüße die Soß mit Zucker, drücke den Saft von einer Lemonie daran, und gieb auch ein bischen kleingeschnittene Lemonieschale dazu.

8. Hühnel mit Reis.

Wasche den sauber geklaubten Reis eher im kalten, dann in drey heißen Wässern, lasse ihn im heißen Wasser stehen aber nicht kochen, seihe ihn ab, lasse ihn in guter Rindsuppe kochen, gieb ihn in ein Kastroll oder Reindel; nimm ein Töpfchen, gieb darein 3 Dötter und ein bischen Muskatblüthe, quirle es mit kühler Rindsuppe ab, gieße es in den Reis, lege die Hühner, die man eben in der Rindsuppe gekocht hat, darein, laß es noch ein wenig aufdünsten, dann gebe die Hühnel in die Mitte, den Reis herum, bestreue es ein bischen mit Muskatblüthe und trage es auf. So kann man auch eine alte Henne oder junge Gans, oder auch Kalbfleisch bereiten.

9. Kalbfleisch mit Kümmel.

Nimm Kalbfleisch, zerschneide es roh in Stücke, gebe es auf ein Reindel, gebe dazu frische Butter, Kümmel, Salz und ein bischen Wasser, laß es gemach dünsten, rühre öfters damit um, daß es

überall gleich gedünstet ist; sollte es zu trocken werden, so gieße ein bischen Rindsuppe nach und laß es so nur im Saft ohne andere Soß; es kann auch junges Schöpsenfleisch so bereitet werden, nur daß es länger dünsten muß.

10. Gedünstetes Kalbfleisch.

Nimm ein kälbernes Brüstel, gieb es auf ein Reindel, gieb ein Stück Butter, eine auf Scheiben geschnittene Zwiebel, ein bischen Thymian, Salz dazu, und laß es schön gelblicht dünsten; dann gieß halb Rindsuppe, halb Weinessig daran, wenn der Essig zu scharf ist, also drey Theile Rindsuppe, und ein Theil Essig, laß es ein bischen aufkochen; nehme das Brüstel heraus auf ein anderes Reindel, bestreue es mit geriebener Semmel, seihe die Soß darüber, gieb dazu kleingeschnittene Lemonieschale, Kaperln, Neugewürz und Muskatblüthe, laß es noch ein bischen aufkochen; sollte es zu dick seyn, so kann man Suppe oder Essig, nachdem es sauer ist, zugießen. So kann man auch übrig gebliebenen Kalbsbraten zubereiten.

11. Hühnel mit Tartoffeln.

Brate einen Kapauner oder Hühner, nehme Tartoffeln, schäle sie, schneide sie auf Scheiben, koche sie in süßen Schmetten, seihe sie ab; in den Schmetten gieb gelblicht geröstete, geriebene Semmel, gieße ein bischen Rindsuppe zu, laß es aufkochen; lege die gebratenen Hühner auf ein Reindel, seihe die Soß durch ein Haarsieb darauf, würze es mit Muskatblüthe, und lasse sie ja nicht viel

mehr kochen, sonst rinnt die Soß zusammen; immer ist es besser, wenn man den Schmetten früher aufkochen läßt, ehe man die Tartoffeln darein thut, denn es gerinnt gerne. Die Tartoffeln kann man klein gehackt in die Soß geben.

12. Einen Lämmer- oder Schöpfenschlege mit sauern Schmetten.

Nimm einen Lämmer- oder Schöpfenschlegel, spicke ihn wohl mit frischen Salbeyblättern, laß ihn in einem Kastrol oder Reindel auf einer linden Gluth langsam dünsten, gieß immer ein bischen Suppe unter, daß es recht weich wird; ist es ein Schöpfenschlegel, so gießt man gleich ein bischen Wasser unter, wenn er hübsch braun gedünstet ist, so gießt man drey Theile Suppe und einen Theil Essig daran, läßt es gar kochen; macht ein braunes Einbrenn, gießt noch einen Theil sauern Schmetten dazu, quirlt es recht ab, und seiht es auf den Schlegel durch; giebt kleingeschnittene Lemonieschalen, Kaperln und ein bischen Neugewürz darein, läßt es noch ein bischen aufkochen, und richtet es an. So kann man auch übrig gebliebenen Schöpsenbraten, wenn er auch mit Knoblauch durchgespickt ist, bereiten.

13. Gedämpfte Tauben.

Rupfe und putze die jungen Tauben rein, schneide ihnen die Köpfe ab, hefte sie; lege in ein Reindel in Scheiben geschnittene Zwiebel, Thymian, ein Stückel Butter und ein Stückel Speck, lege die Tauben daran, salze sie, gieße ein klein wenig Was-

ser dazu, die Magerln und Leber gieb auch dazu; laß es schön bräunlicht dünsten, doch darf es nicht anbrennen; dann gieße Rindsuppe und ein bischen Weinessig daran, laß es ein bischen aufkochen, nehme sie dann heraus; nimm Mehl auf einen Teller und Safran, mache es mit Essig an, gieße es in die Soß, laß es ein bischen aufkochen, dann seihe es durch; laß ein Stückchen Zucker braun rösten, gieb ihn dazu, dann ein Stückchen weißen Zucker, daß es süßsauer ist; gebe Lemonieschalen, Kaperln, ein bischen Neugewürz dazu, lege die Tauben wieder darein, laß es noch ein bischen aufkochen; dann lege die Tauben schön in die Schüssel, belege sie mit Lemonieblatteln, und trage sie zur Tafel.

14. Faschirter Schlegel.

Nimm anderthalb Pfund Rindfleisch aus dem Schlegel, ein Pfund Schwein - oder Kalbfleisch, schneide alle Fasern daraus, hacke es ganz klein; gieb dazu ein Viertel Pfund Rindsmark, wenn das Schweinfleisch fett ist, kann weniger seyn; anderthalb abgeriebene, im Wasser geweichte gut ausgedrückte Semmel, 4 gerührte Eyer, Lemonieschale, 4 Zeherl Knoblauch, wohl mit Salz zerrieben, eine halbe kleingeschnittene Zwiebel, hacke alles recht wohl untereinander, würze es mit ein bischen Pfeffer, salze es gehörig, und formire daraus einen Schlegel; statt dem Bein kannst du entweder eine Petersilwurzel oder ein schickliches Bein nehmen; dann gieb auf eine irdene Bratpfanne ein Stück Butter, ein Stück Speck, ein bischen Thymian, lege zwey Spähne unter, und eine in Scheiben ge-

schnittene Zwiebel, lege den formirten Schlegel darauf, laß ihn in einer Röhre gemach braten; doch darf er nicht gewendet werden. Bereite die Soß: mache braunes Einbrenn gieße daran Rindsuppe, Weinessig und sauern Schmetten, laß es ein bischen aufkochen, seihe es auf den Schlegel durch, laß es noch eine Viertel Stunde kochen; dann nehme den Schlegel behutsam heraus, lege ihn auf eine Schüssel, bestreue ihn mit Kaperln und Lemonieschalen, seihe die Soß darauf durch, und trage es zur Tafel; auch kann man es mit ein bischen Neugewürz würzen.

Statt sauern Schmetten kann man auch braungeröſteten Zucker geben, dann ein Stückchen weißen Zucker; hier giebt man statt Kaperln Lemonieblatteln.

15. Rindszunge auf dem Rost gebraten mit Weichselsoß.

Koche eine Rindszunge weich, schäle sie und schneide sie der Länge nach in die Hälfte, tunke sie in zerlassene Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, lege sie auf den Rost, lasse sie auf Kohlen braten; wenn sie auf einer Seite geröstet ist, so wende sie um, lege sie auf die Schüssel; die Soß gebe in Sosiet dazu. Die Soß mache also: koche trockene Weichsel oder Hagebutten in halb Wasser, halb Wein, zerreibe sie und schlage sie durch ein Haarsieb, gebe dazu geröstete geriebene Semmel, daß es dicklich werde, versüße es mit Zucker, gieb geschnittene Lemonieschäler, ein bischen Gewürznelken, ein bischen Zimmet dazu, und laß es aufkochen; gieb sie in Sosiet.

Oder treibe einige Sardellen mit Butter ab, gieb sie in ein Töpfchen, gieße daran Rindsuppe und ein bischen Weinessig, laß es aufkochen; mache braunes Einbrenn, halb Mehl, halb geriebene Semmel, brenne es ein; röste ein Stückchen Zucker braun, gieb es dazu, dann ein Stückchen weißen Zucker, Lemonieschale, ein bischen Neugewürz, laß es aufkochen, wird eben in Sosietten gegeben.

16. Rindszunge mit pohlischer Soß.

Koche die Rindszunge weich, häutle sie und schneide sie in Scheiben; mache ein braunes Einbrenn, gieße Rindsuppe und Weinessig daran, gieb ein Stück braun geröstеten, ein Stückchen weißen Zucker, laß es aufkochen, seihe es auf die Zunge durch, gieb dazu kleine und große Rosinen, geschälte Mandeln, Lemonieschale, Gewürznelken, lasse es noch ein bischen aufkochen und gebe es zur Tafel.

17. Schweinskopf.

Koche den Schweinskopf weich, und schneide ihn zierlich, lege ihn in ein Reindel; nehme ein bischen geriebenen Pfefferkuchen in ein Töpfchen, gieße daran von der Suppe, worin der Kopf gekocht hat, und Weinessig; laß es aufkochen, brenne es mit braunem Einbrenn ein, dann gieb ein Stückchen braungerösteten Zucker dazu, laß es ein bischen aufkochen, seihe es auf den Schweinskopf durch, gieb dazu Lemonieschale, kleine und große Rosinen, geschälte Mandeln, Gewürznelken, laß es aufkochen; trage es auf.

18. Heiß abgesottene Hühner.

Lasse halb Essig, halb Wasser kochen, lege darein eine Zwiebel blattlet geschnitten, 2 Zeherl Knoblauch, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Körner Neugewürz, Pfeffer, Ingber, ein Stückchen frischer Butter, Salz; wenn es zu kochen beginnt, so lege darein die sauber geputzten Hühner, laß sie ein halbes Stündchen wohl zugedeckt kochen; lege sie in die Schüssel, gieße ein bischen von der durchgeseihten Soß darauf, bestreue sie mit goldgelb gerösteter geriebenen Semmel, und trage es auf.

19. Hühner mit gefälschter Austernsoß.

Brate die Hühner, lege sie in ein Kastroll; wasche einige Sardellen, löse sie von den Gräten, treibe sie mit ein bischen frischer Butter ab, gebe sie in ein Töpfchen, schlage dazu 3 Dötter, gieb einen Kochlöffel voll weißes Mehl, ein bischen Lemonieschale, ein bischen Muskatblüthe dazu, rühre es mit kalten Wein wohl ab; gieb in ein anderes Töpfchen 3 Zeherl Knoblauch, eine halbe Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Körner ganzen Pfeffer, Ingber, Neugewürz, gieße darauf halb Rindsuppe, halb österreicher Wein, laß es aufkochen; dann seihe es auf die Sardellen durch, quirle es wohl ab, gieße es auf die gebratenen Hühner und laß es ein bischen aufkochen; dann wenn du anrichten willst, so drücke den Saft von einer Lemonie daran, richte es in die Schüssel, und trage es auf.

Im Winter kann man in größern Haushaltungen sich den im Vorwort angemerkten Aspik ma-

chen, davon in ein Seideltöpfchen aufkochen lassen, so ist die Soß gleich fertig.

20. Lungenbraten.

Nehme ein schönes Lungenbratel, häutle es wohl ab, klopfe es ein bischen und salze es. Koche Essig mit Zwiebel, Thymian, ganzen Pfeffer, Ingber, begieße das Lungenbratel, lasse es 6 bis 8 Tage liegen; es muß aber täglich gewendet werden. Wenn du es braten willst, so spicke es wie einen Rehrücken mit Speck, gieße etwas von der Soß darauf, gieb ein Stück Butter dazu und laß es in der Röhre langsam braten; begieße es während des Bratens mit saurem Schmetten. Es kann statt einem Braten zur Tafel gegeben werden; oder man kann es auf Stückel dann zerschneiden, die Soß einbrennen, so ist es ein Eingemachtes. Als Braten kann es warm und auch kalt mit Essig und Oehl gegessen werden. Zum Eingemachten giebt man noch ein bischen Lemonieschäler, und drückt den Saft einer Lemonie daran.

21. Kalbskopf mit Frikase.

Koche den Kalbskopf weich; das Hirn nehme bevor roh heraus. Gebe in ein Töpfchen einen Theil Rindsuppe, einen Theil österreicher Wein, laß es kochen; in ein anderes Töpfchen gebe 4 Dötter, ein Stückchen Butter, ein bischen feines Mehl, treibe es mit ein bischen kaltem Wein ab; gieb Lemonieschale und Muskatblüthe dazu, gieße die kochende Suppe mit dem Wein darauf, quirle es recht ab, gieße es auf den gekochten und zierlich

geschnittenen Kalbskopf, gieb ein Stückchen Zucker dazu, und daß es lieblicher wäre, laß es ganz wenig aufkochen. Das Hirn salze, schneide es in Stückel, balliere es eher in Mehl, tunke es in ein zerschlagenes Ey, bestreue es mit Semmel, backe es in heißem Schmalz; schneide eine Semmel in kleine Würfel, backe sie gleichfalls schön goldgelb. Richte den Kopf in die Schüssel, das gebackene Hirn gebe zierlich in die Mitte darauf, von den gebackenen Semmelwürfeln mache einen Kranz um die Schüssel herum, und gieb es zur Tafel.

22. Kuttelflecke.

Putze die Kuttelflecke, koche sie eine halbe Stunde ohne Salz, dann wasche sie wieder im kalten Wasser rein durch, gebe sie in ein Topf, salze sie, gieße reines Wasser darauf, und lasse sie ganz weich kochen, dann schneide sie auf Nudeln; laß dabey, wenn du willst, ein Stück geselchtes Fleisch kochen; das Fleisch hacke ganz klein, mache ein weißes Einbrenn, gieb darein fein geschnittene Zwiebel, laß sie aufschäumen, wirf die geschnittenen Kuttelflecke und das gehackte Fleisch darein, gieße so viel Rindsuppe als du nöthig glaubst dazu, würze es mit Muskatblüthe und Ingber, gieb grünen kleingehackten Petersil dazu; wenn du sie anrichtest, so mache herum um die Schüssel einen Kranz von gebackenen Semmelwürfeln.

23. Spanische Vögel von Kraut.

Hacke ein Pfund Schweinfleisch klein, gieb es in eine Schüssel, schlage darein zwey ganze Eyer,

und einen halben Kaffeebecher Schmetten gieße nach; gieb dazu so viel geriebene Semmel, als du nöthig erachtest, daß es beisammen bleibe, gieb dazu Lemonieschalen, ein bischen Neugewürz oder Gewürznelken, salze es; laß ein Krauthäupel halb abkochen, nehme die Blätter auseinander, gieb in ein jedes Blättchen von der Fasch, wickle es ein, binde es mit einem Zwirnfaden um, laß es im heißen Schmalz backen: dann nehme die Fäden weg, schlichte es in ein Kastroll, begieße es mit süßem Schmetten, laß es in der Röhre dünsten; gieb es sammt dem Kastroll auf den Tisch.

24. Faschirte Semmel.

Lasse ganz kleine Semmel backen, so viel als du nöthig hast; reibe die Rinde ab, schneide oben einen Deckel heraus, nehme die Krumme vorsichtig heraus, netze die Semmel und die Deckel mit Schmetten, doch nicht stark, damit sie nicht zerfallen, backe sie im heißen Schmalz aus. — Hacke 2 oder 3 Hühnerbrüstel mit ein bischen Rindsmark fein, nehme die Adern heraus, gebe dazu das Gerührte von einem oder zwey Eyern, den vierten Theil einer abgeriebenen, im Wasser geweichten ausgedrückten Semmel, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen Salz, hacke alles recht, dann stosse es im Mörser, mache daraus ganz kleine Knöderln, höchstens so wie die kleinsten Haselnüße groß, koche sie in der Rindsuppe; ein Spargel schneide in kleine Stückchen, dann Morcheln, koche beides in der Suppe, wo die Knöderln gekocht haben; mache weißes Einbrenn, gieße diese Suppe daran, laß es aufkochen,

seihe die Soß durch, würze sie mit Muskatblüthe. Gieb sowohl die Knöderl als auch den Spargel und die Morcheln hinein, dann kleingeschnittenes kälbernes Briesel, Krebsschweifel, ein bischen Krebsbutter, mische alles wohl untereinander; stelle die Semmeln auf eine tiefe Schüssel, fülle sie mit diesem Gemisch, decke die gebackenen Deckel darüber, gieße ein bischen von der Soß unter, laß es an einem warmen Orte stehen, dann trage es auf; lange darf es nicht stehen, sonst möchten die Semmeln zerfallen. Man kann auch statt Spargel Karfiol, statt Kalbsbriesel Hühnermägen und Leber nehmen.

25. Schweinfleisch im Bier.

Schneide junges Schweinfleisch in Stücke, lege es in ein Kastroll, salze es, streue ein bischen Kümmel darüber, gieße heißes Bier darauf und laß es wohl zugedeckt kochen; wenn es halb gekocht ist, so streue geriebenes Brod daran, daß es gehörig dicklicht wird; zerreibe einige Zeherl Knoblauch mit Salz, gieb es dazu, dann Lemonieschalen. Wenn das Fleisch in Gänze weich, die Soß gehörig dicklicht ist, so trage es auf. So kann man auch Bratwürste bereiten.

26. Kälberne Schnitzel mit Sardellen.

Nimm von einem kalten kälbernen Schlegel die Schnitzel, schmiere eine blecherne Schüssel oder ein Kastroll mit Butter aus, lege die Schnitzel darauf, bestreue sie mit geriebener Semmel; wasche Sardellen im kalten Wasser rein, löse sie von

den Gräten, zerreibe sie mit frischer Butter, belege die bestreuten Schnitzel damit; gieb wieder Schnitzel, streue mit Semmel, belege mit Sardellen, wieder Schnitzel und so fort bis alles gar ist; dann gieße Rindsuppe darüber, laß es in einer Röhre aufdünsten, und gieb es dann in dieser Schüssel oder mit diesem Kastroll auf den Tisch.

27. Kälbernes Geschling.

Das kälberne Geschling kann man auf verschiedene Art benützen, als: Man koche das Herz und die Lunge weich, hacke es klein, gebe es in ein Reindel, ein Stück Butter dazu, ein bischen geriebene Semmel, ein bischen Lemonieschale, gieße ein wenig Suppe und österreicher Wein daran, lasse es aufdünsten; die Leber kann man indessen auf kleine Stücke schneiden, mit Zwiebel auf Butter dünsten lassen; doch giebt man das Salz erst dazu, wenn sie halb gedünstet sind. Wenn man es anrichten will, so giebt man von einer Lemonie den Saft darein, würzt es mit Neugewürz und Muskatblüthe, richtet es in die Schüssel, und die Leber giebt man oben zierlich herum.

Oder man kocht die Leber auch mit, schneidet dann alles in Stücke, giebt es auf ein Reindel, wo früher ein bischen Zwiebel in Butter gedünstet hat, streut auch ein bischen Kümmel darüber, ein bischen Lemonieschalen und Neugewürz; macht ein lichtbraunes Einbrenn, gießt die Suppe von dem Geschling und Essig daran, quirlt es ab, gießt es über das Geschling, läßt es aufkochen und trägt es auf.

28. Faschirte Hühner.

Schlachte ein Hühnel, rupfe es gleich warm, und putze es ganz rein, schneide es auf dem Rücken auf, nehme die Därmer heraus, dann löse die Haut vorsichtig von den Knochen, gieb aber Acht, daß du die Haut nicht zerreißest, das Fleisch davon zerhacke fein, gieb dazu 6 Loth Rindsmark, reibe eine Semmel ab, weiche sie in Schmetten, gieb sie dazu; ist das Hühnel klein, also nur die Hälfte, gieb dazu zwey gerührte und ein rohes Ey, würze es mit Muskatblüthe, gieb Lemonieschalen und Salz darein, hacke es und stosse es in einem messingenen Mörser, fülle das Hühnel, nähe es auf den Rücken zusammen, laß es in der Rindsuppe kochen; mache ein weißes Einbrenn, gieße Suppe daran, rühre es wohl ab, seihe es auf das Hühnel durch, würze es mit Muskatblüthe; bleibt etwas von der Fasch übrig, so mache Knöderl, koche sie in der Rindsuppe, gieb sie dazu. Sind Krebse, so gebe in die Soß Krebsbutter und in die Fasch kleingeschnittene Krebsschweifel.

29. Faschirte Enten.

Nimm eine Ente, schneide sie auf dem Rücken auf, nehme eher die Därmer heraus, dann löse die Haut von den Knochen, die Brust hacke ganz klein, gieb dazu ein Stückel Speck, eine halbe Zwiebel, drey Zeherl Knoblauch mit Salz zerrieben, ein Stückchen kleingehacktes geselchtes Fleisch, eine halbe im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, ein bischen Salz, Lemonieschale, Gewürznelken, 2 oder

3 Eyer, hacke alles ganz klein, dann treibe es noch recht ab; fülle damit die Ente, nähe sie zu; gieb in eine Pfanne oder Kastroll ein Stückchen Butter, Zwiebel, Thymian und die Abschnitzel vom Speck und geselchten Fleisch, lege die Ente darauf, lasse sie schön dünsten, oder in der Röhre braten, gieße Rindsuppe und ein bischen Essig darunter, lasse es gar kochen; mache braunes Einbrenn, brenne es ein, röste ein Stückchen Zucker braun, gieb ihn dazu, dann ein Stückchen weißen Zucker, Lemonieschale, seihe es durch; gieb dann Kaperln dazu, würze es mit Gewürznelken; nimm die Ente vorsichtig heraus, lege sie in eine Schüssel, gieße die Soß darüber, ziere es mit Lemonieblatteln und gieb es zur Tafel.

30. Kuheiter.

Nimm ein Kuheiter, koche es weich, schäle die Fetthäuteln alle ab, schneide es auf Blatteln, tunke sie in Butter und Semmelbröseln, brate sie auf dem Rost; so kannst du sie auftragen und Lemonieschnitte dazu geben; es ist gut wie Karbonadel.

31. Kuheiter mit Soß.

Bereite das Kuheiter ganz wie das vorige, wenn es auf dem Rost gelblicht gebraten ist, so lege es in ein Reindel oder Kastroll, gieße daran einen Theil Rindsuppe, einen Theil Wein und einen Theil Weinessig; gieb dazu Lemonieschale und Muskatblüthe, laß es aufkochen, und wenn du es auftragen willst, so drücke noch den Saft von einer Lemonie daran.

32. Fanzel von Kuheiter.

Hacke ein Stück Eiter, wenn es weich gekocht ist, sammt den Fetthäuteln klein, gieb dazu Lemonieschale, Muskatblüthe, einige ganze Eyer, dann geriebene Semmel, so viel bis es die gehörige Dicke eines Fanzels hat, salze es, schmiere ein Reindel oder Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße das Fanzel darein, lasse es schön goldgelb in der Röhre backen. Du kannst es auf Stückel zerschneiden, in die Rindsuppe, oder auf eine Grünspeise geben, oder so als Nebenspeise auftragen, oder mache eine gute Schwämmensoß, oder auch eine weiße Soß mit Krebsbutter darüber, laß es aufkochen, und trage es auf.

33. Haschee von Kuheiter.

Nimm ein Stück weichgekochtes Kuheiter, ein Stück gekochtes oder gedünstes Kalbfleisch, Kaperln, grünen Petersil, Lemonieschale; hacke alles recht klein, gieb es auf ein Reindel; gieb dazu geriebene Semmel, halb so viel als Fleisch ist, und 1 Stück frische Butter, einen Theil Rindsuppe, einen Theil Wein, einen Theil Weinessig, doch nur so viel, daß es gehörig feucht, nicht zu sehr suppig ist; gieb darein ein bischen Muskatblüthe, salze es, und drücke dann den Saft von einer Lemonie daran, laß es aufkochen; ein Stück von dem Kuheiter schneide auf Blatteln, tunke sie zuvor in Mehl, dann in zerklopfte Eyer, dann in geriebene Semmel ein, backe sie schön goldgelb, lege sie zierlich, wenn du anrichtest, auf das Haschee. Das gebackene Kuheiter kannst du auch zu allen Grünspeisen als Belege brauchen.

34. Gebackene Kälberfüsse.

Koche die Kälberfüsse in Salzwasser recht weich, dann wasche sie in kaltem Wasser, trockne sie mit einer reinen Serviette ab, tunke sie in Mehl, dann in zerklopfte Eyer und in geriebene Semmel, backe sie in heißem Schmalz schön goldgelb; gieb eine Schüssel grünen Feldsalat dazu. So kannst du es statt eines Bratens benützen; auch kann man es zum Belegen der Grünspeisen gebrauchen.

35. Nieren-Fanzel.

Schneide von Nierenbraten die Nieren weg, hebe sie auf, oder lasse sie wenigstens kalt werden; hacke sie dann klein, gieb sie in einen Topf, schlage darein 6 ganze Eyer; gieb dazu ein bischen Majoran, ein bischen Muskatblüthe und Lemonieschale, dann eine Hand voll geriebene Semmel, salze es und treibe es recht ab; schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es hinein, laß es schön bräunlich backen. Es kann auf kleine Stücke geschnitten in Rindsuppe gegeben werden, oder man belegt eine Grünspeise damit; oder macht eine Soß wie auf das Fanzel Nro. 32.; auch giebt man es so um eine Schüssel grünen Salat. Es ist eine gute und leichte Speise zum Nachtmal.

36. Fanzel von Kälberbraten.

Hacke die Uiberbleibsel von Kälberbraten klein, gieb es in einen Topf, schlage dazu 6 ganze Eyer, gieb 3 Löffel Schmetten, eine Hand voll geriebene

Semmel, den vierten Theil einer Zwiebel, kleingeschnitten, 2 Zeherl Knoblauch mit Salz zerrieben, ein bischen Lemonieschale und Muskatblüthe, treibe alles im Topfe recht ab, gieb noch ein bischen Majoran oder grünen Petersil und Schnittling dazu, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, backe es schön bräunlich. Dieses Fanzel kann eben so wie das Vorige verwendet werden, nur daß darauf allenfalls eine Lemoniesoß am Besten wäre.

37. Gebackene Kälberschnitzeln.

Schneide von einem kalten kälbernen Schlegel schöne Schnitzeln, tunke sie zuvor in Mehl, dann in zerklopften Eyern und Semmelbröseln ein, laß sie im heißen Schmalz schön goldgelb backen. Dieses kann entweder zum Belegen einer Grünspeise gebraucht werden, oder kann man es so trocken auftragen, und entweder einen grünen Salat, oder gutes Sauerkraut dazu geben; es ist eine gute Aushilfsspeise.

38. Junges Schöpsenfleisch mit Erdäpfeln.

Koche junges Schöpsenfleisch, dann Erdäpfel von der kleinern Gattung; mache ein weißes Einbrenn, gieße die Suppe, worin das Fleisch gekocht hat, daran, laß es aufkochen; schneide das Fleisch schön zierlich, lege es in ein Reindel, die geschälten Erdäpfel dazu; seihe die Soß daran, gieb dazu einige Zeherl mit Salz geriebenen Knoblauch, ein bischen Majoran, ein bischen kleingeschnittenen grünen Petersil, laß es aufkochen und

gieb es auf den Tisch. Willst du es noch geschmackhafter haben, so kannst du einige mit Butter abgetriebene Sardellen dazu geben.

39. Junges Schöpsenfleisch mit Schnecken-soß.

Koche junges Schöpsenfleisch, nicht zu weich und nicht zu hart; treibe einige Sardellen mit frischer Butter ab, gieb sie in ein Reindel, gieb dazu eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte wohl ausgedrückte Semmel, ein bischen Lemonieschale, Muskatblüthe, einige Zehrl Knoblauch gut mit Salz zerrieben, ein bischen Majoran, treibe es wohl ab, gieße von der Suppe, worin das Schöpsenfleisch gekocht hat, dazu; rühre es ab, gieße es über das geschnittene Schöpsenfleisch, laß es aufkochen, daß es weder zu dick, noch zu suppig wäre.

40. Schnitzel vom kalten Braten.

Schneide vom kalten Kalbsbraten kleine Schnitzel, so wie wenn man große Nudeln macht, gebe sie in ein Kastroll, gieb dazu nach Verhältniß geröstete geriebene Semmel, beyläufig auf 6 Eßlöffel voll Bratenschnitzel einen Eßlöffel voll Semmel, ein bischen Lemonieschale, Kaperln, Thymianblätter, würze es mit Neugewürz, gieße Rindsuppe und einige Löffel voll Weinessig daran, lasse es aufkochen, richte es an, ziere die Schüssel mit gebackenen halbmondförmigen Semmelschnitten und trage es auf. Auch kannst du statt des Essig Lemoniesaft nehmen; es ist eine gute Speise, und es können dazu ganz kleine Stückchen, die sonst unbrauchbar

wären, benützt werden; es kann dazu jedes Uiberbleibsel von Kalb = Schwein = und Schöpsenfleisch, wie auch Hühnern, Kapaun, Enten und Gans, alles zusammen und jedes einzeln verwendet werden.

41. Kälberne Schnitzel mit Schneckenfülle.

Treibe für 6 Personen 6 Loth Butter mit 6 Sardellen ab, gieb dazu ein oder zwey Zeherl Knoblauch, ein bischen Majoran, Lemonieschale, Muskatblüthe, und etwas über die Hälfte einer geriebenen Semmel; dies treibe alles wohl ab, ist es nicht von den Sardellen genug gesalzen, so salze es zu; schneide vom kalten Kalbschlegel schöne Schnitzel, schmiere eine Schüssel, mit der es auf die Tafel kommen kann, mit Butter aus, in welcher ebenfalls eine Sardelle gerieben werden kann, belege jedes Schnitzel mit der Fülle, streiche es schön glatt zu, damit es wie ein Hügelchen ist, lege sie schön zierlich erst um die Schüssel, dann fülle die Mitte damit aus; in die Schüssel, worin die Fülle gemacht wurde, und ein bischen übrig blieb, gieb ein Wenig Rindsuppe, und zerrühre es, begieße damit jedes Schnitzel mit einem Löffel, gieb es in die heiße Röhre, laß es geschwind oben schön gelblicht backen so wie die Schnecken; so vergießt man beym Essen, daß es Kalbfleisch ist.

42. Kälberne Schnitzel mit Morcheln.

Schneide eben vom kalten Braten kleine Schnitzel, gieb sie auf ein Kastroll, laß auf einem andern Kastroll oder Reindel frische zierlich geschnittene Morcheln auf Butter mit grüner Petersilie dünsten,

salze und würze sie mit Muskatblüthe, lasse sie aus-dünsten, bestäube sie ein bischen mit feinem Mehl, lasse sie ein Weilchen aufschäumen, gieße Rindsuppe daran, laß aufkochen, und gieße es auf die Schnitzel, welche indeß mit einem Stückchen Butter und ein bischen Rindsuppe gedünstet haben; wenn Krebse sind, kannst du die Schweifel, wenn Spargel ist, kleingeschnittenen in der Rindsuppe weichgekochten Spargel beyfügen, auch kannst du es mit kleinen in der Rindsuppe gekochten Faschknöderln mit weichgekochten Hühnerlebern, Hühnermägen, Hahnekämmen, Kalbsbrüsteln u. d. m. vermehren, ist eben eine gute Speise.

Auch hier macht man die Einfassung mit zierlich geschnittenen Semmelschnitten, welche schön goldgelb in Schmalz gebacken werden.

43. Haschee vom Kalbsbraten.

Schneide kalten Kalbsbraten, oder auch andere Uiberbleibsel vom Geflügel ganz fein mit dem Schneidemesser, röste geriebene Semmel schön goldgelb, das heißt den achten Theil; nämlich, wenn du sieben gehäufte Löffel Fleisch hast, so röste einen gehäuften Löffel voll Semmel; wenn er geröstet ist, so gebe das gehackte Fleisch darein, vermische es wohl, gieb dazu ein bischen Lemonieschale, ein Wenig Neugewürz, gieße daran ein Theil Rindsuppe, ein Theil österreicher Wein, säuere es mit Lemoniesaft oder einigen Löffel voll guten Weinessig, laß es eindünsten, gebe es auf die Schüssel, herum einen Kranz von gebackener Semmel, oder Kalbskarbonadeln oder Butterteig, oder Faschkar-

bonadeln wie bey der Grünspeise Nro. 28, angesetzt ist.

44. Kälberne Schnitzel mit Wein.

Schneide entweder von einer schönen Schulter oder Schlegel fingerdicke Stückchen rohes Kalbfleisch in der Größe eines Karbonadels ab, klopfe die Stücke so wie Karbonadeln mit einem Messerrücken, salze jedes ein Bischen, schneide die Hälfte einer kleinen Zwiebel, und auf ein Pfund Schnitzeln 2 Loth frischen Speck auf kleine Würfel, gieb es auf ein flaches Reindel oder Kastroll, lege die Schnitzel darauf, und lasse sie schnell dünsten; wenn sie auf beyden Seiten schön braun sind, dann gebe in ein Töpfchen auf ein Pfund Schnitzeln gerechnet 1 Loth Butter, laß sie zergehen, gieb darein ein Kaffeelöffel voll feines Mehl, zerrühre es, gebe ein Viertel Seidel Rindsuppe, ein Viertel Seidel österreicher Wein daran, gieße es über die Schnitzel und laß alles aufdünsten; ist die Soß zu dick, so gieße noch Suppe zu, willst du, so kannst du Lemonieschale und Saft beyfügen, oder es so lassen, ist immer gut.

45. Kälberne Schnitzel mit sauern Schmetten.

Schneide und klopfe Schnitzel entweder von kälbernem Schlegel oder von der Schulter, so wie die vorigen, salze sie während des Klopfens, bestreue sie dann von beyden Seiten mit Ingber, kehre sie erst in zerlassener Butter, dann in zerriebener Semmel um, lege sie in ein flaches mit Butter ausgeschmiertes Kastroll, und lasse sie auf bey-

den Seiten schön braun braten, begieße sie mit saurem Schmetten, dem du ein bischen klare Rindsuppe beymischen kannst, gieb noch Lemonieschale dazu; wenn du sie auftragen willst, so lege sie schön zierlich auf eine Schüssel, in die Soß drücke Lemoniesaft, und seihe sie über die Schnitzel.

46. Kälberne Schnitzel mit Sardellen.

Schneide und klopfe die kälbernen Schnitzel, wie in dem Vorigen, mit einem Messerrücken, salze sie, gieb auf ein Reindel ein Stückchen Butter, (beiläufig auf ein Pfund Schnitzeln anderthalb Loth) und eine halbe feingeschnittene Zwiebel, laß es so lang dünsten, bis der Saft ganz eindünstet; dann gieße löffelweis Rindsuppe zu, bis sie weich genug sind; mache Sardellenbutter, z. B. auf ein Pfund Schnitzel zwey schöne mit Butter zerriebene Sardellen, gieb sie dazu, würze es mit Muskatblüthe, und lasse es so lang eindünsten, bis es nur wie ein Saft ist, richte sie schön zierlich auf die Schüssel, bestreue sie mit Semmelbröseln, welche schön goldgelb im Schmalz geröstet sind, ziere die Schüssel mit Lemonievierteln, versteht sich, wenn keine Gäste sind, daß die Schnitzel nicht gerade vom Schlegel seyn müssen; auch können die Lemonieviertel ausbleiben, es ist auch so gut; eben so kann ungeklopftes Kalb- oder junges Schöpsenfleisch so gedünstet und bereitet werden, wobey eine geübte Hausfrau sich ohnehin zurecht zu finden weiß. Fürs Haus kann man, wenn nur der Wohlgeschmack erzielt ist, die Zierlichkeit der Ersparniß wegen leicht entbehren.

47. Karbonadeln oder Würsteln vom kalten Braten.

Schneide vom übriggebliebenen kalten Kalbsbraten, Kapaun, Hühnern u. d. g. mit dem Biegemesser recht fein, gieb auf beiläufig 5 Löffel voll von diesem gehackten Fleische 3 gerührte Eyer, und stosse beydes in einem messingenen Mörser recht fein, gieb es auf eine Schüssel, schlage darein 2 ganze Eyer, salze es, gieb eine zuvor abgeriebene, dann geriebene und durch einen Durchschlag durchgesiebte Semmel, einen Löffel voll süssen Schmetten, treibe es zusammen recht ab, mache entweder Würstel oder Karbonadel, oder, wenn du mehr hast, auch einen Schlegel; was du immer machst, wälze oder bestreue mit feinen Semmelbröseln, welche auch mit ein bischen feinem Mehl vermischt seyn können, und koche es in der Rindsuppe; nun bereite die Soß: mache ein bischen dünnes weißes Einbrenn, gieße 1 halb Seidel gute Rindsuppe, 1 halb Seidel süßen zuvor abgekochten Schmetten daran, laß es ein Wenig einkochen, dünste schöne Herrnpilze mit etwas frischer Butter, grüner Petersilie und ein bischen Muskatblüthe; wenn sie gar gedünstet sind, so seihe die Soß darauf, lege die in der Rindsuppe gekochten Würstel oder Karbonadel dazu, lasse es noch ein bischen aufkochen und richte sie an; ist es ein Schlegel, so muß man verhältnißmäßig mehr Soß machen; sind keine frische Herrnpilze, so kann man feine trockene nehmen, sie bevor in der Rindsuppe, worin die Karbonadel gekocht wurden, und die zur Soß genommen wird, kochen, dann klein schneiden und mit kleingeschnittener Petersilie dazu

geben; man kann auch Morcheln oder Spargelköpfe, Zeller, oder Karfiol zur Soß nehmen, wo auch der Schmetten ganz ausbleiben kann.

48. Kalbsschlegel mit Zellersoß.

Klopfe einen Kalbsschlegel recht mürbe, häutle ihn recht ab, schneide dann das obere Fleisch bis zu Knochen ab, salze es, spicke es zierlich; dann schmiere ein Kastroll mit Butter, lege das Fleisch hinein, lege dazu Zeller, Petersil, versteht sich die Wurzeln in kleine Stücke geschnitten, dann eine gelbe Rübe, laß es wohl zugedeckt dünsten, damit es sich nicht anlegt oder braun wird, gieße löffelweis wenig Rindsuppe unter; koche in der Rindsuppe zwey große Zeller, einen nicht sehr weich, den andern recht weich; wenn der Zeller klein ist, also von jedem zwey; mache ein Wenig weißes Einbrenn, gieße von der Suppe, worin der Zeller gekocht hat, daran, und zerrühre den ganz weich gekochten Zeller darin, laß es zusammen ein bischen aufkochen, würze es mit Muskatblüthe; wenn du nun schon auftragen willst, so lege den Schlegel auf eine warme Schüssel, die Soß gieße in den Saft, vermische ihn mit derselben und passiere dann die Soß über den Schlegel, den fester gekochten Zeller schneide in schöne runde Blätter, oder wie Halbmonde, lege um die Schüssel davon einen Kranz, stecke in jedes Stückchen ein zierliches Zellerblatt, so sieht es allerliebst aus; man kann wohl einen ganzen Schlegel so bereiten, sieht aber nicht so zierlich aus, worauf man bey einem ansehnlichen, oder lieben Gaste vorzüglich sein Augenmerk richten muß.

49. Kalbsschlegel mit Schmetten.

Klopfe einen mürben Kalbsschlegel noch mürber, häutle ihn so wie den Rehschlegel ab, und spicke ihn mit frisch geselchten Speck, der zuvor im Salz und Pfeffer umgewälzt wurde, entweder so, wie man gewöhnlich spickt, oder steche mit einem zugespitzten Kochlöffelstiel Lecher hinein, und stecke ihn mit Speck voll.

Die Abschnitzel sowohl vom Schlegel als vom Speck, lege mit einem Stückchen Butter und bischen Wasser in die Bratpfanne, lege den Schlegel, den du noch bischen mit Salz bestreut hast, darauf, und laß ihn wie einen gewöhnlichen Braten braten; wenn er zur Hälfte gebraten ist, gieße ein Seidel österreicher Wein in ein Töpfchen, worin du einen Kaffeelöffel voll feines Mehl mit ein bischen zerlassener Butter vermischt hast, gieße noch ein halb Seidel guten sauern Schmetten dazu, quirle es recht ab, und begieße den Schlegel damit nach und nach, so bildet sich eine schöne gelbe wohlschmeckende Kruste darüber. Wenn du es auftragen willst, so lege den Schlegel auf eine gewärmte Schüssel (was vorzüglich im Winter bey allen Speisen zu beobachten ist,) in die Soß drücke den Saft von einer Lemonie, seihe sie durch, gieße sie unter den Schlegel, bestreue den Schlegel mit kleingeschnittenen Lemonieschalen, ziere die Schüssel mit Lemonieblättchen und trage sie auf; diese Speise eignet sich zum Eingemachten, man kann sie aber auch, mit Ausschluß der Lemonieschale und Lemonieschnitten den Braten zugesellen, wo man die Schüssel und den Braten bloß mit Petersilblättern zieret.

50. Gebratene Kalbsbrust mit Soß.

Löse aus der Kalbsbrust alle Knochen aus, salze sie und lasse sie schön braten. Gieb in ein Töpfchen 1 halb Seidel Rindsuppe, 1 halb Seidel österreicher Wein, ein Zeherl Knoblauch, 1 halbe Zwiebel, 10 Körner Pfeffer, 10 Körner Neugewürz, ein Stückchen Ingber, zwey Lorbeerblätter, ein bischen Thymian, und laß es kochen. Nehme ein Stückchen gebratenes Kalbfleisch, 2 oder 3 hartgekochte Eydötter, 1 halbe Zwiebel und 1 Loth in Mehl umgewälzter Butter, stosse alles wohl im messingenen Mörser, gieße den gekochten Wein dazu, querle es recht ab, und seihe es über die gebratene Kalbsbrust, lasse es ein Weilchen darin aufkochen, würze es mit Muskatblüthe und Lemonieschale, und richte es auf eine warme Schüssel an; man kann noch den Saft von einer Lemonie daran drücken, was aber nicht gerade nothwendig ist.

51. Birnen oder Aepfel vom Kalbfleisch.

Nehme ein halbes Pfund Kalbfleisch, woraus alle Fasern ausgeschnitten werden müssen, klopfe es, wenn es zuvor auf Stücke zerschnitten ist, salze es ein wenig, und laß es auf frischer Butter weich dünsten, dann auskühlen.

Reibe eine Semmel ab, laß selbe im Schmetten weichen, drücke sie aus, und stosse sie sammt dem gedünsteten Fleische, welches früher kleingehackt wird, mit 6 gerührten Eyern, in einem messingenen Mörser; willst du sie grünlich haben, so gebe ein halbes Ey großes Stückchen Spenat-

topfen dazu, würze es mit Muskatblüthe und Lemonieschale, salze es gehörig, und formire entweder Aepfel oder Birnen daraus, statt dem Putzen stecke eine Gewürznelke in die Mitte, statt dem Stiele gebe wieder eine Gewürznelke, lasse sie in der Rindsuppe kochen. Die Abschnitzel lasse mit ein bischen Zwiebel und Petersilwurzeln schön bräunlicht dünsten, bestreue selbe mit Mehl, laß eine Kruste am Boden anlegen, gieße ein halb Seidel österreicher Wein und ein halb Seidel Rindsuppe daran, laß es aufkochen, lege die gekochten Birnen in eine Schüssel, seihe die Soß die noch zuvor mit Lemonieschale und Muskatblüthe gewürzt wird, daran, drücke den Saft von einer Lemonie dazu, laß es wohl zugedeckt ein Weilchen auf einem warmen Orte stehen, damit es den Geschmack der Soß anzieht doch nicht mehr kochen, und trage es auf.

Wegen zu großer Weitläufigkeit will ich nichts mehr vom Kalbfleische erwähnen, eine jede geübte Köchin wird leicht einsehen, daß sie nach dem hier Angezeigten, mit verschiedenen Aenderungen noch auf vielerley Art dasselbe zubereiten kann, denn alle Soßen, welche hier zu Hühnern und Kapaunen angezeigt sind, lassen sich auch zum Kalbfleisch benützen, welches man, wenn es seyn kann, möglichst zierlich schneiden, klopfen und dünsten kann, dann jede Soß dazu beysetzen mag. Es versteht sich von selbst, daß, wenn es Zeit und Fleischgattungen nicht gestatten, Schnitzel zu schneiden und zu klopfen, man das Kalbfleisch im Salzwasser kochen, und zierlich geschnitten, mit einer der angezeigten Soßen bereiten kann, nur hüthe man sich vor dem Ui-

berkochen, und dann, daß man das Kalbfleisch ja nicht zu oft mit einer und derselben Soß auftrage, sonst wird es leicht zu Eckel, woher dann die so oft gehörte Klage über das Kalbfleisch entsteht, woran einzig und allein bequeme Hausfrauen und Köchinen Schuld sind, die um nicht erst viel nachzudenken und sich zu mühen, es immer auf einerley Weise zubereiten.

52. Junge Tauben in weißer Soß.

Koche die reingeputzten Tauben in der Rindsuppe, zerschneide sie dann in vier Theile, lege sie in ein Reindel, mache ein bischen weißes Einbrenn, gieße Rindsuppe daran, laß aufkochen, seihe sie durch auf die Tauben, würze mit ein bischen Muskatblüthe und kleingeschnittenen Lemonieschalen; gebe auf ein Paar Täubchen wenigstens ein halbes Loth gestossenen Zucker, dann von einer halben saftreichen Lemonie den Saft dazu, doch erst dann, wenn es zuvor aufgekocht, und schon zur Tafel getragen werden soll; so kann man auch Hühner, Lamm- und Zickelfleisch wie auch Kalbfleisch zubereiten.

53. Hühnel auf türkische Art.

Zerschneide zwey rohe Hühnel auf Viertel, oder wenn sie größer sind auf Gliedel, salze sie, lege sie auf eine Kastrolle oder Reindel, gieb dazu auf ein jedes Hühnel zwey Loth Butter, und eine Zwiebel kleinwürflicht geschnitten, bestreue sie mit gestossenen Pfeffer, und lasse sie schön bräunlicht und weich dünsten; richte sie auf eine Schüssel an,

bestreue sie mit geschnittener Lemonieschale, und drücke den Saft von einer Lemonie darauf. Auch Kalbfleisch kann so zubereitet werden.

54. Faschirter Schlegel vom Schweinfleisch.

Nehme etwa zwey Pfund Schweinfleisch vom Schlegel, hacke es ganz fein, gebe es auf eine Schüssel, mache von 6 Sardellen, Sardellenbutter, gieb die Hälfte davon zu dem gehackten Fleisch, schlage dazu 6 Eyer, zwey geriebene Semmeln, fünf Löffel voll Schmetten, ein bischen Lemonieschale kleingeschnitten, ein Zeherl mit Salz zerriebenen Knoblauch, und ein Stückchen feingeschnittene Zwiebel, mische es recht durch, salze es gehörig, bestreue das Brett ein bischen mit Mehl, und formire einen Schlegel aus der Massa, schmiere ein Kastroll mit Butter, lege den Schlegel darein, und laß ihn in der Röhre schön langsam bräunlich braten.

Die Abschnitzel vom Fleisch, die Sardellen-Grätchen (Beinchen), etwas Zeller und Petersilwurzel, Zwiebel, Ingber, Pfeffer, Neugewürz, alles in Körnern, lege mit einem Stückchen Butter auf ein anderes Reindel, und lasse es schön braun dünsten. Wenn es schön braun ist, so gieße halb Wein halb Rindsuppe, von jedem wenigstens drey Viertel Seidel; gieb dazu ein Stückchen braunes Einbrenn, daß es dicklicht wird, laß es ein bischen aufkochen, dann seihe es in ein Töpfchen durch, gieb dazu die zweyte Hälfte der Sardellenbutter, etwas kleingeschnittene Lemonieschalen, ein bischen Muskatblüthe, querle es recht ab, gieße es über den schon gebratenen Schlegel; sollte die Soß zu dick-

licht seyn, kannst du noch Wein und Suppe zugießen. Nun laß es noch ein Wenig in der Röhre, richte es endlich auf eine Schüssel an, welche man mit Lemonievierteln, oder Scheiben zieren kann; auch kann man ein bischen Lemoniesaft daran drücken. Bey Abgang des Schweinfleisches kann man auch Kalb- oder Rindfleisch nehmen, nur muß man in diesem Falle, auf 2 Pfund Fleisch wenigstens 4 bis 5 Loth Rindsmark dazu beyfügen, übrigens so wie mit dem Schweinfleisch verfahren.

55. Hühner in Krebskonsume.

Nehme für 12 Personen 4 Hühner; wenn selbe sauber geputzt sind, so stecke die Füssel ein, und lasse sie in guter Rindsuppe halb übersieden, mache dann von 2 Loth Butter ein dünnes weißes Einbrenn, gieße von der Rindsuppe worin die Hühner gekocht haben so viel daran, daß eine dünne Soß daraus wird, schneide die Hühnchen zierlich, lege sie in ein Reindel, seihe die Soß darüber, und lasse sie darin gar kochen; würze sie mit Muskatblüthe und gebe schlüßlich ein Stückchen Krebsbutter dazu; mache das Consume: Koche 20 bis 30 Krebse in Salzwasser, nehme das Bittere heraus, löse die Schweifel ab, das Uibrige stoße mit einer abgeriebenen in Schmetten geweichten, ausgedrückten Semmel in einem messingenen Mörser recht fein, gebe es in einen Topf, gieße zwey Seidel gekochten überkühlten Schmetten daran, querle es recht ab, und seihe es durch ein Haarsieb. Hacke zwey Kapaunerbrüste, oder von großen Hennen, oder von 6 kleinen Hühnern mit 3 Loth Rindsmark recht fein,

beym Mangel der Hühnerbrüste kann man auch ein halb Pfund von allen Fasern gereinigtes Kalbfleisch nehmen, dies und die 20 kleingehackte Krebsschweifel gebe in den Schmetten, querle es recht ab, salze es, und würze es mit ein bischen Muskatblüthe. Schmiere eine Kranzform mit Butter, gieße es darein, laß es eine gute Stunde im Dunst kochen; dann stürze es auf eine runde tiefe Schüssel, gebe die Hühner in die Mitte, stecke rund um in den Konsume-Kranz schöne abgekochte Krebse mit den Scheeren hinein, als ob sie herauskröchen, oben ziere den Kranz mit Krebsbutter und grünen Petersil, so auch den Schüsselrand zwischen den Krebsen. Es versteht sich, wenn weniger Personen sind, so nimmt man von allem nur die Hälfte, kocht das Konsume in einer runden Form, stürzt es, legt die Hühner herum, und steckt die Krebse eben so wie in den Kranz, in die Mitte aber giebt man das obere von einem schönen grünen Zeller; bey gänzlichem Mangel an Hühnern kann man statt derselben Kälberschnitzel nehmen.

56. Gedämpfte Kalbsleber.

Nimm eine schöne Kalbsleber, ziehe das feine Häutchen davon ab, so schneide auch alle Fasern unten ab; schneide schönen Speck, wälze ihn in Salz und feingestossenen Pfeffer, spicke die Leber in 4 Reihen damit, schmiere eine Kastrolle mit Butter, lege auf den Boden Petersil, Zeller, gelbe Rüben, die Abschnitzel vom Speck alles klein geschnitten, dazu noch Ingber, Pfeffer, Neugewürz, alles ungestossen, dann einige Lorbeerblätter, und ein

bischen Thymian, decke es wohl zu und lasse es dünsten, doch muß die Leber stets mit dem Gespickten oben bleiben, lasse es so lange dünsten bis das Grünzeug schön lichtbraun ist, doch darf es nicht anbrennen, dann gieße drey Viertel Seidel österreicher Wein daran; indeß lasse die Abschnitzel von der Leber, ein Stückchen Kalbfleisch und eben dasselbe Grünzeug und Gewürz wie bey der Leber, ein Stückchen Speck oder geselchtes Fleisch auf einem Reindlel extra dünsten, bis es oben braun ist, gieße einige Schöpflöffel gute Rindsuppe daran, gieb ein bischen braunes Einbrenn, und einige Löffel voll Weinessig dazu, laß es aufkochen, seihe es zu der Leber durch, laß es noch ein Wenig aufkochen; auf den eisernen Deckel gieb glühende Kohlen, daß die Leber einen Glanz bekömmt, richte die Leber auf eine Schüssel, gieße die durchgeseihte Soß darunter, und trage sie auf.

NB. Man kann auch nur in der nämlichen Kastrolle, wo die Leber dünstet die Soß bereiten. Die Leber wird nicht gesalzen, nur der Speck.

57. Kalbslunge als Haschee.

Koche eine Kalbslunge sammt dem Herzen in Salzwasser weich, schneide selbe mit dem Wiegemesser recht fein; lasse auf einem Reindel etwa 3 bis 4 Loth Butter heiß werden, gieb etwas mehr als die Hälfte einer geriebenen Semmel darein, lasse sie goldgelb rösten, gieb die gehackte Lunge darein, gieße daran einen Theil österreicher Wein, einen Theil guten Weinessig, einen Theil von der Suppe worin die Lunge gekocht hat, nur daß es

nicht zu dünn wird; es müssen daher diese Flüßigkeiten nur Löffelweis hinein gegeben werden, wird es für einen Kranken bereitet, so giebt man statt Essig Lemoniesaft, oder säuert es gar nicht, würzt es mit ein bischen Neugewürz, Pfeffer und kleingeschnittener Lemonieschale, richte es an, ziere es entweder mit gebackener Leber, oder mit gebackener Semmel. Bey Kranken vermeidet man auch das Gewürz. So bereitet man auch das Haschee vom Lamm- und Zickellungen.

58. Kalbslunge auf andere Art.

Koche die Lunge sammt dem Herzen wie im vorigen im Salzwasser weich, schneide alles in feine Nuderl, lasse kleingeschnittene Zwiebel im Butter ein bischen aufschäumen, gebe die Lungennudeln hinein, lasse es ein bischen aufdünsten; mache die Soß: Lasse ein Stückchen Leber, die Milz und ein Stückchen Kalbfleisch mit verschiedenem Grünzeug, als: mit Zeller, Petersilie, gelbe Rüben, Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Ingber, Pfeffer und Neugewürz bräunlich dünsten. Gieße daran ein halb Seidel österreicher Wein, 1 halb Seidel Suppe, worin die Lunge gekocht, und 6 Löffel voll guten Weinessig; gieb dazu ein Stückchen braunes Einbrenn, lasse es aufkochen, seihe es auf die Lungennudeln, lasse es abermal ein Wenig aufkochen, und richte es an; herum ziere es entweder mit Butterteig, oder mit gebackenen in Halbmonde zierlich geschnittenen Semmelschnitten. Dieses Gericht kann auch in eine Pastete gegeben werden, nur darf nicht so viel Soß darein kommen, auch hier, wenn es

für Kranke bereitet wird, muß der Essig entweder durch Lemoniesäure ersetzt oder die Säure ganz ausgelassen werden. Auch kann man, wenn diese Lungennudeln mit Zwiebel aufgedünstet sind, bloß eine einfache Soß dazu thun.

Mache ein bischen braunes Einbrenn, gieße halb Suppe, halb Essig darein, quirle es ab, seihe es auf die Lungennudeln, füge noch ein bischen Kümmel, Neugewürz und Lemonieschale bey, lasse es ein Wenig aufkochen und richte es an; mache einen Kranz von geschälten ein bischen in Butter gedünsteten Erdäpfeln herum und trage es auf.

59. Gebratenes Geschling.

Lasse eine Kalbslunge sammt dem Herzen im Salzwasser weich kochen, koche noch dabei anderthalb Pf. fettes Schweinfleisch, hacke es dann alles so fein wie in die Würste. Die Leber hacke roh wie zu Leberknödeln, gieb dazu zwey im Wasser geweichte ausgedrückte Semmeln, gebe alles auf eine Schüssel, würze es mit der Schale von einer halben Lemonie, dann 12 Gewürznelken, 15 Körner Neugewürz, 15 Körner Pfeffer, versteht sich alles feingestossen, dann zerreibe 6 Zeherl Knoblauch mit Salz, füge ihn bey, gieb einen Kaffeelöffel voll Majoran, salze es gehörig, und mische es wohl unter einander, zerschneide 4 Loth frische Schweinfetten, lasse sie auf einer Bratpfanne zergehen, bis die Fettwürfel gelblicht zu werden beginnen, dann gieße das Gehäck hinein, oben benetze es wieder mit heißer Schweinfette, laß in einer heißen Röhre schön braun braten, trage es zur Tafel; gieb eine

Schüssel gut bereitetes Sauerkraut dazu, es ist wie Leberwürste und in größern Haushaltungen eine ausgiebige Speise, bey wenigen Personen kann man von allem bloß die Hälfte nehmen, und die andere Hälfte der Lunge und Leber zu andern Sachen, als zu Haschee, Leberknödel und dergleichen, die hier beschrieben sind, verwenden; so kann man ein kälbernes Geschling vielseitig benützen.

60. Kalbsgekröße mit Frikase.

Koche ein früher recht in Salz geputztes Kalbsgekröße, im Salzwasser recht weich, zerschneide es in Stücke; gebe in ein Töpfchen drey Eydötter, 1 Stückchen Butter, ein Kaffeelöffel voll feines Mehl, mache es mit kalten Wein an, würze es mit Lemonieschale und Muskatblüthe, lasse es in einem Töpfchen kochen, halb Rindsuppe, halb Wein, mit einer halben Zwiebel, 2 Zeherl Knoblauch, zwey Lorbeerblätter, 1 Stückchen Thymian, seihe es durch, quirle es mit den Eydöttern recht ab, gieb 1 Stückchen Zucker, lasse es unter beständigem Rühren ein bischen aufkochen, würze es mit Muskatblüthe; wenn du es schon auftragen willst, so drücke den Saft von einer halben oder ganzen Lemonie daran, je nach dem du es sauer haben willst, so halte es auch mit dem Zucker nach Belieben.

61. Kalbsgekröße mit Schmettensoß.

Koche und schneide ein reingeputztes Kalbsgekröße so wie zuvor, gebe es auf ein Reindel auf ein Stückchen Butter, und mache die Soß, gebe in ein Töpfchen drey Eydötter, ein Kaffeelöffel voll

Mehl, ein Stückchen Butter, und zertreibe es mit zwey Löffel voll kaltem Schmetten, würze es mit Muskatblüthe und ein klein Wenig Lemonieschale, salze es ein bischen, und gebe ein Stückchen gestossenen Zucker, dann ein halbes Seidel kochenden Schmetten darein, quirle es recht ab, und gieb noch ein Viertel Seidel Rindsuppe dazu, gieße es über das Gekröße, laß es nur ganz wenig aufwallen, ja nicht lange kochen, sonst rinnt es zusammen, und wird es unansehnlich.

Wildprät = Bereitung.

---

1. Schwarzes Wildprät.

Das schwarze Wildprät muß mit einer glühenden Schiene abgebrannt werden, dann wäscht man es rein, legt es in einen Topf, daß es genug Raum hat, gießt daran 2 Theile Wasser, einen Theil Wein und einen Theil Weinessig, legt dazu einige Lobeerblätter, eine ganze Zwiebel, ganzen Pfeffer, ganzen Ingber, ein Stück Lemonieschale, und läßt es weich kochen.

Koche entweder Weichsel oder Hagebutten, versteht sich getrocknete, in halb Wasser, halb österreicher Wein, zerdrücke sie und seihe sie durch, brenne sie mit goldenem Einbrenn ein, gieb dazu ein Stück Zucker, ein bischen Lemonieschale, etliche Gewürznelken und Zimmet, und laß es noch ein bischen aufkochen.

Wenn das Wildprät weich ist, so seihe es ab, lege es auf ein zierlich zusammengelegtes Serviet,

mit Lemonieschale bestreut auf die Tafel; die Soß gieb in Sosieten dazu.

2. Eingemachtes Wildprät.

Wenn das Wildprät von Reh oder Hirsch wohl abgelegen ist, so nimmt man ein Stück davon, wäscht es von den Wachholdern loß; ist es von einem jungen Stück, so läst man es bloß dünsten, giebt es auf ein Reindel, darunter ein Stück Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ganzes Gewürz, als, Pfeffer, Ingber, Neugewürz, läßt es dünsten, gießt dann Suppe und Weinessig daran, läßt es gar kochen, brennt es mit einem braunen Einbrenn ein, gießt sauern Schmetten daran, seiht die Soß durch; will man die Soß dunkel haben, so giebt man statt sauern Schmetten geröſteten Zucker, ein Stück weißes Zucker und Kaperln. Die Schüssel kann man mit Lemonieſcheiben oder mit einem Kranz von Butterteig zieren. Ist das Wildprät alt, so muß man es früher mit Essig, Wasser und dem angezeigten Gewürz abkochen.

3. Wilde Enten mit Soß.

Wenn die wilde Ente sauber geputzt ist, versteht sich, daß der Kopf nicht abgerupft und die Füsse nicht abgeschnitten werden, so wird die Ente gesalzen, geheftet und in eine Pfanne oder Reindel gelegt; man giebt dazu Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Lemonieschale, Neugewürz, Ingber, Pfeffer, ein Stück Butter, ein Stück Speck, und läßt sie schön bräunlich dünsten, gießt dann Rindsuppe und Weinessig daran, läßt es gar kochen, nimmt

man dann die Ente heraus. Nun walzt man ein Stückchen Butter recht in Mehl ab, dann wirft man es in die Soß, zerrührt es; wenn es zerrührt und aufgekocht ist, so seiht man es durch, röstet ein Stück Zucker braun, giebt es dazu, dann ein Stück weißen Zucker, geschnittene Lemonieschalen, Kaperln, Gewürznelken, legt die Ente darein, läßt es noch ein bischen aufkochen, legt die Ente in die Mitte, und macht um die Schüssel entweder einen Kranz von Butterteig, oder ziert die Schüssel mit Lemoniescheiben. Eben so kann man auch eine zahme Hausente zubereiten.

4. Gedämpfte Rebhühner.

Putze ein Paar Rebhühner sauber, spicke sie so wie zum Braten, dann lege sie in ein Kastroll, gieb dazu ein Stückchen frische Butter, die Abschnitzel von Speck, dann Thymian, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Ingber, Neugewürz, Lemonieschale; gieb dazu die Leber und Mägen, auch kannst noch einige Hühnerleber und Mägen dazu thun, im Abgang derselben auch nur ein Stückel Kalbfleisch geben; lasse sie schön bräunlich dünsten, gieße dann Rindsuppe und Weinessig daran, laß es ein bischen kochen, denn gewöhnlich pflegen die größern Rebhühner hart zu seyn; nehme die Mägen und Lebern heraus, hacke sie mit ein bischen grünen Petersil, Kaperln und Lemonieschale, lege die Rebhühner auf ein reines Kastroll, seihe die Soß, welche man früher ein bischen mit braunem Einbrenn einbrennen muß, über die Rebhühner, gebe das Gehackte in die Soß, laß es noch aufkochen; richte dann die

Rebhühner an, die Soß gieße darauf, und ziere die Schüssel entweder mit Bögen von Butterteig, oder mache einen Kranz eben von Butterteig.

5. Kleine Vögel mit Soß.

Wenn die kleinen Vögel rein geputzt sind, so gieb auf ein Reindel ein Stück Butter und kleingeschnittene Zwiebel, salze die Vögel, lege sie darein, lasse sie dünsten bis die Zwiebel bräunlicht ist; sie darf aber nicht anbrennen, darum muß man die Vögel öfters umrühren. Mache ein bräunliches Einbrenn, von halb Mehl halb Semmel, gieße Rindsuppe daran, rühre es wohl ab, gieße es auf die Vögel, laß es noch ein bischen aufkochen, würze es ganz wenig mit Neugewürz, und richte sie an; man kann ebenfalls Bögen oder einen Kranz von Butterteig herum geben.

6. Kleine Vögel im Schlafrock.

Putze kleine Vögel sauber, salze sie und lasse sie auf Zwiebel und frischer Butter bräunlicht dünsten. Indessen koche anderthalb Pfund geselchtes Fleisch, ein Pfund Kalbfleisch, laß es auf Butter dünsten, hacke dann beides recht fein, gieb dazu ein Viertel Pfund kleingehacktes Rindsmark, vier gerührte Eyer, ein bischen Gewürznelken, Lemonieschale und Muskatblüthe, hacke alles recht zusammen; gebe dann so viel geriebene Semmel dazu, als du siehst, daß nöthig ist, daß es sich wie ein Teig beisammen hält; treibe es ab, salze es so viel als nöthig ist, und lege damit eine Melonenform, die zuvor mit Butter geschmiert, und mit Sem=

melrinde ausgestreut werden muß, auf zwey Finger dick aus, lege die Vögel darein, bis die Form voll ist; dann mache vom nämlichen Teige einen Deckel, und lasse es in der Röhre eine Stunde gemach backen. Mache indessen die Soß: nimm die Abschnitzel von dem Kalb- und geselchten Fleisch, einige Vögel, gieb dazu Zwiebel, Gewürznelken, Lemonieschale, ein Stückchen Butter, laß es bräunlicht dünsten; gieße dann die Hälfte Rindsuppe, die Hälfte österreicher Wein daran, brenne es mit braunem Einbrenn ein, laß es aufkochen, und seihe es durch; wenn die Vögel im Schlafrock gehörig gebraten sind, so stürze sie auf eine Schüssel, die Soß gieb in einer Sosiete dazu, und trage sie auf.

7. Eingemachte Kronowetvögel.

Nehme etwa 24 Kronowetvögel, wenn sie sauber geputzt sind, ziehe die Därmer heraus, die Füßchen steche durch, schmiere ein Reindel oder Kastroll mit Butter aus, bestreue den Boden mit auf Nudeln geschnittene Zwiebel, lege die Vögel darauf, bestreue sie ein bischen mit Salz, decke sie zu, und laß sie hübsch braun dünsten; wenn die Zwiebel schon braun ist, so nehme es von der Gluth, nehme die Vögel heraus, schneide die Brüstel schön zierlich heraus, und lege sie auf ein anderes Reindel, die Abfälle stoße im Mörser, gebe sie zu der braunen Zwiebel, lasse es ein Weilchen beisammen dünsten, gieße dann ein halbes Seidel österreicher Wein, und drey Viertel Seidel gute Rindsuppe daran, lasse es aufkochen, gieb dazu geriebene, goldgelb in Schmalz geröstete Semmel, soviel als nöthig ist,

daß eine gehörige nicht zu dick und nicht zu dünne Soß daraus werde; seihe nun diese Soß auf die Brüstel durch, lasse es noch ein bischen aufkochen, gieb Lemonieschale dazu, richte die Brüstel zierlich auf die Schüssel, seihe die Soß darüber, gebe einen Kranz von Butterteig herum, oder Lemoniescheiben und trage es zur Tafel.

Es versteht sich von selbst, daß diese Speise nur dann gemacht werden kann, wenn man diese Vögel im Uiberfluße hat, sonst in einer Haushaltung können die Vögel zwar so zubereitet werden, nur läßt man sie ganz, und stößt höchstens die Abfälle von 1 bis 2 Vögeln, um die Soß zu verbessern, denn die bloßen Brüstel wie beschrieben gehören schon in die Klasse der vornehmen Speisen, wenn man eine Gesellschaft Feinzüngler bewirthen will; was ohnedies eine wirthliche Hausfrau einsehen wird.

8. Karbonadeln vom Hasen.

Wenn der Hase abgezogen und abgehäutelt ist, so schneide das Fleisch alles ab, löse alle Fasern heraus, wasche es rein, und hacke es fein. Zum Fleische von einem ganzen Hasenrücken giebt man wenigstens 3 Loth Sardellen, 3 Loth Kaperln, schneidet es fein, giebt es zu dem gehackten Fleisch, salzt es und vermischt es recht untereinander, formirt daraus Thalergroße auf einen Finger dicke Karbonadeln, dann schmiere eine große flache Kastrolle mit Butter aus, lege die Karbonadeln einen neben den Andern darauf, bestreue sie mit geschnittenen Schnittling, Kaperln und entweder mit fri-

schen oder trockenen Tartoffeln oder auch getrockneten Herrnpilzen, laß es dünsten, kehre sie öfters um, bis sie auf beiden Seiten schön braunlicht sind; gieße dann einige Löffel voll Wein unter, laß es noch dünsten bis die Karbonadeln den Wein eingesaugt haben. Nun lege sie auf ein anderes Kastroll, auf den braunen Saft streue einen Löffel voll feines Mehl, laß es so braunlicht eintrocknen, dann gieße ein halbes Seidel österreicher Wein, ein halbes Seidel gute Rindsuppe daran, und laß es aufkochen zu einer gehörigen Soß; ist es zu dick, kann man Suppe und Wein zugießen; nun seihe es auf die Karbonadel durch, lasse noch einmal aufsieden, richte sie auf eine Schüssel an, die Soß darüber, bestreue sie mit goldgelb gerösteten Semmelwürfeln, und ziere die Schüssel mit halbmondförmig geschnittenen Lemonieschciben. Hier versteht es sich wieder, daß in einer Haushaltung nicht das hintere, sondern bloß das vordere zu diesen Karbonadeln benützt wird, von einem Hasenvordertheile ist für 3 bis 4 Personen genug Fleisch zu Karbonadeln; es versteht sich daher, daß man in diesem Falle auch weniger Kaperln und Sardellen nehmen muß, von zwey Vorderhasen kann man eine gehörige Schüssel solcher Karbonadeln herstellen, eben so werden die Karbonadel von Wildprät gemacht, nur muß man immer das zärtere Fleisch dazu wählen, und alle Fasern herauslösen.

9. Haschee vom Hasen.

Wenn der Vorderhase gut gewaschen ist, so schneide ihn in Stücke, gebe ihn in ein Kastroll,

gebe dazu eine ganze auf Nudeln geschnittene Zwiebel, ein bischen Thymian, salze es ein Wenig, gieb noch ein Stück Butter und ein Stück zerschnittenen frischen Speck dazu, und lasse es weich dünsten; sollte es ausgedünstet und noch nicht weich seyn, so gieße löffelweis gute Rindsuppe unter. Wenn es weich ist, so löse alles Fleisch ab, die Knochen und das Häutige gebe wieder in den Kastroll zurück, und lasse es hübsch braun eindünsten, streue einen halben Löffel voll feines Mehl daran, und lasse es, unter öfterm Umrühren hübsch braun eintrocknen, nicht aber anbrennen; dann gieße ein Viertel Seidel entweder rothen melniker oder österreicher Wein und ein Viertel Seidel Rindsuppe daran, und lasse es zu einer Soß aufsieden. Das Fleisch aber schneide mit einem Wiegemesser klein, gebe dazu zwei Loth kleingeschnittene Kaperln, zwey Loth kleingeschnittene Sardellen, ein Loth kleingeschnittene Tartoffeln oder Herrnpilze, welche, wenn sie trocken sind, zuvor in Rindsuppe überkocht, wenn sie frisch sind, in Butter überdünstet seyn müssen; nun lasse auf einem Reindel Butter heiß werden, gieb das gehackte Fleisch darein, lasse es ein bischen dünsten, gieße dann einige Löffel voll von der zubereiteten Soß daran, daß es wie jedes andere Fleisch oder Lungenhaschee wäre; nun richte es auf die Schüssel schön an, herum ziere es mit halbmondförmigen goldgelb gebackenen Semmeln, in der Mitte ziere es mit einem Kranz oder Stern von Lemonienscheiben; wer etwas mehr Haschee bedürfte, und nur einen Vorderhasen hätte, kann in der Butter bevor er das Fleisch hineingiebt, eine

halbe geriebene Semmel goldgelb rösten, dann erst das Fleisch hinein geben, in diesem Falle aber dürfte die Soß nicht mit Mehl verdickt, sondern bloß von Wein und Suppe gefertigt werden.

10. Der Vorderhase in brauner Soß.

Zerhacke den Vorderhasen in Stücke, wasche ihn rein, gebe in ein Kastroll ein Stück Butter, ein Stück würflicht geschnittenen Speck, eine kleingeschnittene Zwiebel, ein bischen Thymianblätter, und ein kleingeschnittenes Lorbeerblatt; lege den zerschnittenen Vorderhasen darein, salze ihn, gebe einen Schöpflöffel voll Wasser oder Rindsuppe daran, decke es wohl zu und lasse ihn weich dünsten, bis sich die Suppe ganz eindünstet und die Zwiebel braun wird; nun gieße anderthalb Seidel Rindsuppe, und ein halbes Seidel guten Weinessig daran; wer gerade will, kann auch ein bischen österreicher oder rothen Wein dazu gießen; wenn der Hase noch nicht genug weich ist, so lasse ihn weich kochen, brenne ihn dann mit Einbrenn ein, in welches, damit sie recht braun wird, man ein bischen gestossenen Zucker giebt, und lasse es noch ein bischen aufkochen. Gieb noch ein Wenig Lemonieschale, Neugewürz oder Gewürznelken dazu, und richte es an; herum kann man einen Kranz von Butterteig machen, oder mit halbmondförmigen Lemonieschеiben zieren; der so zubereitete Vorderhase kann zur Zeit der Noth die Stelle des Wildpräts ersetzen, nur muß er versteht sich zierlich geschnitten und angerichtet werden.

11. Der Vorderhase auf andere Art.

Wenn der Häse nicht sehr alt ist, so schneide den Vorderhasen in zierliche Stücke, wasche ihn rein, gebe auf ein Reindel ein Stück Butter, eine kleingeschnittene Zwiebel, kleingeschnittenen frischen Speck, ein bischen Thymianblätter, ein kleingeschnittenes Lorbeerblatt, salze es, gebe einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, und lasse es dünsten, bis die Zwiebel braun zu werden beginnt; nun gieße nur löffelweis Rindsuppe zu, daß es in kurzen Saft bleibe, gebe auch noch ein Stückchen frische Butter daran; ist er so weich genug gedünstet, so richte ihn im Safte an, mache rund um die Schüssel einen Kranz von geröstetter geriebener Semmel, und trage ihn auf; in die Mitte gebe auch ein Häufchen von der goldgelb gerösteten Semmel; es ist eine zierliche, geschmackhafte Speise, und man verhüthet mit dieser Abwechslung in der Zubereitung den Eckel und das Uibereessen einer Speise, die zur Zeit, wo der Hase öfters zur Tafel kömmt, so oft eintritt; es kostet die Köchin oder die Hausfrau etwas mehr Mühe, sie hat aber die Freude ihre Gäste mit Appetit speisen zu sehen.

12. Gedämpfte Fasanen und Rebhühner.

Nimm zwey oder drey Fasanen oder Rebhühner, putze sie sauber, hefte und spicke sie, salze sie ganz wenig inwendig; schmiere ein Kastroll mit frischer Butter, schneide zwey gelbe Rüben, zwey Petersilwurzeln und einen Zeller auf Scheiben, so auch eine Zwiebel; dann schneide ein Stück Speck

und ein Stück Rindsinschlitt würflicht, alles dieses gebe in den geschmierten Kastroll, lege die Fasanen darauf, gieße ein halbes Seidel rothen Wein, und einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, decke es wohl zu, und lasse es weich dünsten, nehme dann die Fasanen extra, das Wurzelwerk aber, wobey auch die Lebern und Mägen der Fasanen dünsten, lasse braun ausdünsten, indessen zerlege die Fasanen, und lege die Flügel, Brüstchen, Füßchen extra, decke alles wohl zu, damit es nicht abtrockne, die Abfälle theile zur Hälfte, die eine Hälfte backe mit einigen Semmelschnitten im Schmalz, dann stosse alles das Gebackene, und die andere Hälfte der Abfälle im Mörser, zu dem Wurzelwerk gebe noch ein Stückchen Butter, und wenn es aufschäumt, so streue darein einen Löffel voll feines Mehl, dann gebe das Gestossene dazu, gieße, wenn es hübsch braunlich geworden, ein Seidel rothen Wein, ein Seidel Rindsuppe darüber, lasse es unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brey einkochen, dann passiere es durch ein grobes Haarsieb, drücke den Saft einer Lemonie dazu, und rühre es recht um. Von diesem Brey gebe nun die Hälfte auf die dazu bestimmte Schüssel, lege die zerlegten Fasanen darauf, und streiche die zweyte Hälfte des Breyes darüber, dann eine halbe Stunde vor dem Anrichten stelle es in die Röhre; ist die Schüssel schön, so stelle sie auf ein mit Salz oder Asche belegtes Blech, und lasse es so wie Schnecken oben backen; wenn du es auftragen willst, so ziere es mit gebackenen Semmelschnitten, und Lemonieschéiben. Auch mit Rebhühnern verfährt man auf gleiche Weise.

13. Karbonadeln vom Hasen oder Rebhühnern.

Bey großem Uiberfluß an Fasanen oder Rebhühnern, wo man etwas besonderes machen wollte, könnte man folgende Karbonadeln machen. Schneide den Flügel sammt der Brust von beiden Seiten ab, von diesem dann die Spitze, das Beinchen reibe ab, indem du so wie bey Kalbskarbonadeln das Fleisch herabstreichest, klopfe diese Flügel so wie andere Karbonadel mit dem Messerrücken mürbe, während des Klopfens salze sie ein Wenig; das übrige vom Fasan lege in ein Kastroll, gieb dazu einige Wurzeln Petersil, Zeller, gelbe Rüben, eine mit Gewürznelken durchspickte und eine zerschnittene Zwiebel, dann ein halb Pfund geselchtes und ein halbes Pfund Kalbfleisch dazu, gieße ein bischen gute Rindsuppe darüber, und lasse alles wohl zugedeckt weich dünsten, auch kann man noch ein bischen Tartoffeln oder Herrnpilze beifügen. Wenn alles weich ist, so schneide die Füsse und das Brauchbare von den Fasanen ab, und hebe es wohl zugedeckt auf, das Uibrige lege wieder zurück, und lasse es ganz braun eindünsten, gieße wieder etwa zwey Schöpflöffel voll guter Rindsuppe daran, lasse es dicklich einsieden, seihe es ab und stelle es bey Seite; auf das Gedünstete aber gieße nun ein Seidel gute Suppe und ein Seidel rothen oder österreicher Wein, und lasse es abermals gießen.

Die Karbonadeln aber, wenn ihrer z. B. 6 sind, so schneide eine halbe Zwiebel, ein bischen grüne Petersilie, dann entweder frische oder trockene in der Rindsuppe überkochte Tartoffeln oder Herrnpilze

klein, lasse dies alles in zerlassener Butter ein Wenig aufschäumen, wende die bereiteten Karbonadeln darin um, dann in geriebener Semmel, und brate sie schnell, entweder auf dem Rost über Kohlen, oder auf einem seichten Kastroll oder Deckel; lege sie auf einen warmen Teller oder Schüssel, und den bewahrten braunen Saft gieße darunter; ziere die Schüssel mit halbmondförmigen Lemonieschnitten, und trage sie schnell zur Tafel. Es versteht sich von selbst, daß man diese Speise nur bey großem Uiberfluße an Fasanen und nur für wenige sehr ansehnliche Gäste aufsetzen kann. Das Uibrige giebt auch noch eine leckere Schüssel: man nimmt nun nachdem man von dem Gedünsteten die Soß abgeseiht hat, die Lebern und Mägen, dann was noch an den Beinern fleischiges ist heraus, dann ein Stück des mitgedünsteten Kalbfleisches, schneidet alles mit einem Wiegemesser fein, giebt dazu zwey Loth feingeschnittene Kaperln und von einer halben Lemonie die Schale, die abgeseihte Soß verdicke mit einem angemessenen Stückchen braunem Einbrenn, lasse ein Stückchen Zucker braun rösten, gieb ihn dazu, laß es aufkochen und seihe es abermals durch auf ein Kastroll, gieb das Gehackte darein, lasse es durchwärmen, richte es auf die dazu bestimmte gewärmte Schüssel an, die aufbewahrten Füsse und Steißel ordne schön zierlich darauf, decke es mit einer zweyten Schüssel zu, und stelle es warm; bis es aufgetragen werden soll, so ziere die Schüssel wieder entweder mit halbmondförmigen Lemonieschеiben oder gebackenen Semmelschnitten, so ist die zweyte zierliche und köstliche Speise vorhan-

den. Eben so können auch Kronowetvögel, Rebhühner, wilde Enten, Rohrhühner, und anderes Wald- und Wassergeflügel zubereitet werden, wornach sich jede geübte Hausfrau oder Köchin zu achten wissen wird, und es daher ganz überflüßig wäre, jedes für sich zu beschreiben, da es nur Zeit und Raum raubend wäre, wodurch nur das Buch mit Wiederholungen überfüllt, und dadurch vertheuert würde.

14. Haschee von Fasanen und Rebhühnern.

Wo z. B. mehrere Tage nach einander Gastereyen gehalten werden, fügt es sich, daß von jedem Tage etwas vom Braten übrig bleibt; da sich nun unter diesen Uiberbleibseln sehr leicht auch Fasanen und Rebhühner befinden könnnen, welche durch Aufwärmen an Wohlgeschmack verlieren würden, so will ich angeben, wie man auch von diesen Uiberbleibseln eine selbstständige und gute Speise herrichten kann, wie folgt: Von den Brüsteln, welche da sind, ziehe die Haut ab, löse das Fleisch vom Brustbein, und hebe die Schnitzel auf. Das übrige Fleisch aber löse alles von den Beinern ab, und richte es zum Schneiden, die Lebern und Mägen von allen verbrauchten Fasanen und Rebhühnern hebe schon zu diesem Gebrauche auf, nun wasche diese Lebern und Mägen rein aus, lege sie mit einem halben Pfund Kalbfleisch, mit den abgeklaubten, ein bischen zerstossenen Beinchen, dann mit Zeller und Petersilwurzeln, gelben Rüben, Zwiebel, ein Stück geselchten Fleisch oder frischen Speck in eine Kastrolle, gieße einen Schöpf-

löffel voll guter Rindsuppe daran, und lasse es ganz ausdünsten, bis es hübsch braun ist. Nun gieße daran ein Viertel Seidel Suppe und 1 halb Seidel Wein, lasse es ein bischen aufkochen, nimm die Mägen und Lebern heraus, und schneide selbe mit dem früher abgeklaubten Fasanen = und Rebhühnerfleische klein; nun nehme Kaperln im Verhältniße auf die Menge des Fleisches, z. B. auf das Fleisch von einem Fasan oder Rebhuhn, ein Loth Kaperln, auf 2 Rebhühner von einer halben; Lemonie die Schale, ein bischen grüne Petersilie dieß mische alles mit dem gehackten Fleische, nun röste geriebene Semmel schön gelb, auf 2 Rebhühner einen Löffel voll Semmel, in diesen nun gebe das Gehackte, und gieße von der Soß von dem gedünsteten so viel daran, daß es so, wie jedes andere Haschee wäre, dann lasse es noch ein Wenig aufkochen. Nun richte es auf die dazu bestimmte gewärmte Schüßel an, die bewahrten Brustschnitzel drücke darein, doch so, daß man sie hervorragen sieht, decke es zu, und stelle es auf einen Ort, wo es zwar nicht kocht, aber doch gehörig warm bleibt, beym Auftragen ziere es wieder, entweder mit einem Kranz von Butterteig, oder mit halbmondförmigen Lemoniescheiben, oder mit ausgebackenen Dreyecken von Semmel, u. s. w.; auch dieses Gehäck kann auf verschiedene Art verändert werden, indem man zu den Kaperln, noch auf jedes Rebhühn gerechnet ein Loth Sardellen beyfügt; so kann auch noch der Geschmack verändert werden, wenn man es säuerlich haben will, indem man dazu den Saft einer Lemonie giebt, oder auch ohne Lemonie

bloß mit Tartoffeln, Herrnpilzen oder Championen den Geschmack verändern, ist des Fleisches und der Rebhühner- und Fasanenlebern zu wenig, so kann man auch ein Stückchen Kalbfleisch, dann die Mägen von Enten, Kapaunen und Hühnern beyfügen, wenn es zusammen dünstet, so nimmt es den Wildgeschmack an. Auf diese Art kann man ein sonst unbrauchbares Wildgeflügel wieder zu einer Prachtschüssel verwenden; auch zu diesem Haschee kann man sowohl jedes andere Wald- und Wassergeflügel, als auch Hasen und Rehfleisch benützen, was ohnehin die thätige wirthliche Hausfrau und Köchin einsehen wird; daher die Wiederholung überflüßig wäre, und diejenige, der es entweder an Erfahrung oder an der Lust zur Sache mangelt und ihre Bequemlichkeit über alles liebt, wird sich mit derley Bereitungen ohnedies nicht befassen.

15. Kaltes Wildprät, als Hasen, Rebhühner, Fasanen und Rehbraten.

Wenn verschiedenes von solchen Braten übrig bleibt, ob es schon Feder- oder Rothwild ist, so schneide es in kleine Schnitzel so wie große Nudel, nehme dann Kaperln und reingeputzte Sardellen, welche man von den Gräthen ablößt und ebenfalls auf Nudeln schneidet, endlich schneide noch festen Aspick auf Nudeln. Nun nehme z. B. auf drey Löffel voll geschnittene Fleischnudeln immer einen Löffel voll von denen Sardellennudeln mit Kaperln und Aspick gemischt, vermische alles recht mit zwey Gabeln untereinander und richte es auf die dazu bestimmte Schüssel an; stosse im Mörser die Bein=

chen, wenn es Waldgeflügel ist oder ein Stück Fleisch vom Hasen oder Reh, mit einigen Körnern Pfeffer, einigen Lobeerblättern, und einer halben, wenn viel Schnitzeln sind, einer ganzen Zwiebel, gieße Weinessig daran, seihe es durch, vermische es mit einigen Löffeln voll guten Brabanter Oehl, und einigen fein gehackten hartgekochten Eydöttern, und begieße die Schnitzel damit; zieren die Schüssel herum mit gehackten Eydöttern und Eyweis jedes extra, so auch mit gehackten Schnittling und Aspick; sollte jedoch kein Aspick vorhanden seyn, kann es auch ohne Aspick bleiben. Vorzüglich zieren eine solche Schüssel frische Lemonie - Orangen - oder Lorbeerblättern; sind die Schnitzel vom Fasan, so kann man auch noch kleinnudlich geschnittene frische Tartofeln darunter mischen, und oben mit Austern die Schüssel garnieren. Fasan und Rebhuhn kann ohne Nachtheil gemischt, doch das Rehfleisch keinesfalls gemischt werden. Auch hier kann die geübte Köchin vieles ändern.

Mehlspeisen und feine Köche.

---

1. Apfel = Koch.

Nehme 5 Loth frische Butter, treibe sie recht ab, gieb dazu 8 Dötter, und von 4 Eyerklar den Schnee, dann 3 Löffel geriebene durchgeseihte Semmelbröseln, rühre es wohl ab.

Nehme geschälte Borsdorfer (Mischenster) Aepfel, nehme den Gröbs (Kerngefäß) heraus, ge-

be sie auf ein Reindel, gebe dazu Zucker, Zimmet, Gewürznelken, und einen Löffel voll Wasser, lasse es zu einem Kasch unter immerwährenden Umrühren dünsten, laß es auskühlen, mische es in das Vorige, rühre es recht ab, gieb noch ein bischen Lemonieschale, und Zucker dazu so viel, daß gerade genug süß ist; dann lege eine Melonenform mit Butterteig aus, gieße es hinein, mache wieder einen Deckel von Butterteig, laß es langsam schön goldgelb backen, stürze es, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

2. Auflauf von Rindsmark.

Nehme 4 Loth Rindsmark, hacke es klein, dann treibe es ab; nehme 4 Semmel, reibe sie ab, schneide sie würflicht, weiche sie in Schmetten, drücke sie aus, gieb sie zu dem Mark, treibe es zusammen wohl ab, schlage dazu 4 Dötter, 4 ganze Eyer, ein bischen Lemonieschale, ein bischen Salz, 6 Loth Zucker, treibe alles wohl ab, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es hinein, laß es langsam schön bräunlicht backen, stürze es, bestreue es recht mit Zucker und Zimmet, und trage es zur Tafel.

NB. Diese Quantität ist in zwey kleinere oder eine große Form für 12 Personen; sind weniger, so mache die Hälfte.

3. Geschwinder Aepfelkoch.

Schäle für 6 Personen 6 Borsdorfer Aepfel, reibe sie auf einem Reibeisen, gebe sie in einen Topf,

schlage dazu 5 oder 6 ganze Eyer, und eine geriebene Semmel, Lemonieschalen, ein bischen Gewürznelken, ein bischen auf Nuderln geschnittene Pomeranzenschale, und Zucker so viel, daß es gerade genug süß ist; gieße 6 oder 8 Löffel süßen Schmetten dazu; ist die Semmel größer und sehr hart, so kannst du auch fast ein halbes Seidel geben, wie man halt sieht, daß es die rechte Dicke hätte, rühre es eine Viertel Stunde wohl ab, schmiere die Form mit Butter und streue sie mit Semmelbröseln aus, gieße es darein, laß es schön bräunlicht backen, stürze es, bestreue es mit Zucker und trage es auf; auch hier kann die Form mit Butterteig ausgeleg werden.

4. Guter Krem mit gebackenen Semmeln.

Schneide zwey abgeriebene Semmeln entweder auf Würfel oder auch auf dünne halbmondförmige Blatteln, lasse sie in Schmalz schön goldgelb backen; dann nehme anderthalb oder ein großes Seidel süßen Schmetten, schlage darein 4 Dötter, ein ganzes Ey, ein Loth länglich fein geschnittene süße Mandeln, dann ein halbes Loth geriebene oder gestossene bittere Mandeln, 3 oder 4 Loth Zucker, quirle alles wohl ab, gieb die gebackene Semmel dazu, tunke die Form in kaltes Wasser, lege sie mit Butter geschmierten Papier aus, gieße es hinein, laß es in Dunst kochen; das heißt: gieb in eine Schüssel kochendes Wasser, stelle sie in die Röhre, die Form hinein, laß es so kochen bis es gar ist, nur darf in die Form kein Wasser kommen; dann stürze es, nimm das Papier weg, glasire es oben

mit goldgelb geröſteten Zucker, oder belege es mit eingeſottenen Ribis oder Weichſeln, ſtreue es mit Zucker und trage es zur Tafel.

5. Eine andere Speiſe von gebackenen Semmeln.

Schneide 3 oder 4 abgeriebene Semmeln in Scheiben, backe ſie ſchön goldgelb aus; nehme 2 Seidel guten rothen Wein, laß ihn in einem reinen Gefäß kochen, lege darein ein halb Pfund Zucker, Lemonieſchalen, ein bischen geſtoſſenen Zimmet und Gewürznelken, laß den dritten Theil einkochen; dann gieße es über die gebackene Semmeln. Indeſſen lege eine Form mit Butter geſchmierten Papier aus, lege eine Schichte dieſer angefeuchten Semmeln, belege mit eingeſottenen Ribis, wieder Semmel, und wieder Ribis bis alles gar iſt; laß es in der Röhre ein bischen ausdünſten, ſtürze es, nehme das Papier ab, beſtreue es recht mit Zucker, und trage es auf.

6. Gegoſſene Semmeltalken gefüllt.

Reibe vier Semmeln, ſchlage darein 8 ganze Eyer, und ein Seidel ſüßen Schmetten, ſchlage alles wohl in einem Topfe ab, gieb dazu kleingeſchnittene Lemonieſchäler, ein bischen Muſkatblüthe, 3 Loth Zucker, ein bischen Salz; ſchlage alles eine Viertel Stunde wohl ab; nehme ein Blech mit Grüberln, gebe in jedes Grüberl ein bischen Schmalz, einen Löffel voll Teig, ein Stückchen mit Lemonieſchalen, Zucker und Gewürznelken bereitete Powideln, und wieder ein Löffel voll Teig; wenn

es auf einer Seite gebacken ist, so kehre es um und backe es auf der andern, und so fort, bis alles gar ist; gebe sie dann auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, begieße sie mit heißer Butter, und trage sie zur Tafel. Man kann sie auch ohne Fülle machen.

7. Gegossene Mehltalken.

Nehme 4 ganze Eyer, 4 Dötter in einen Topf, ein Seidel süßen Schmetten, 3 oder 4 Löffel gute Hefen (wenn sie ganz dick sind nur 2 Löffel), ein bischen Lemonieschale, ein bischen Zucker, und so viel Mehl als nöthig ist, um einen dünnen Tropfteig zu machen, laß es gehen; wenn es gegangen ist, so salze es, rühre es um, und gieße die Talken so wie die Vorigen; du kannst sie entweder mit Zucker und Zimmet bestreuen, und mit Butter begießen, oder schmiere sie mit gut bereiteten Powideln, bestreue sie mit geriebenen Quargel, und begieße sie mit frischer Butter; oder auch mit Pfefferkuchen können sie bestreut werden.

8. Koch von hartgesottenen Döttern.

Nehme 9 hartgesottene Eydötter, treibe sie mit ein bischen süßen Schmetten ab; reibe drey abgeriebene Semmeln, seihe sie durch einen Durchschlag, und lasse sie in Butter unter beständigem Rühren schön goldgelb rösten; gieße so viel kochenden süßen Schmetten daran, daß ein dicker Koch daraus wird, rühre beständig, bis es sich in einen Knödel zusammenzieht und die Butter davon abfließt; dann nehme es von der Gluth, laß es unter

beständigem Rühren auskühlen, gieb es zu den abgerührten harten Döttern, rühre es ab; schlage dazu noch 4 oder 5 Dötter, von dem Eyweiß den Schnee, 6 Loth Zucker, ein Loth geriebene bittere Mandeln, rühre alles wohl ab, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es schön goldgelb backen, stürze es, bestreue es mit Zucker und trage es zur Tafel. Diese Speise ist für 12 Personen; es kann daher für weniger nur die Hälfte gemacht werden.

9. Schunkenfleckel.

Koche das geselchte Fleisch weich, das Magere hacke ganz klein, das Fette schneide würflet; mache große Fleckel oder Magrony, koche sie in der Suppe, wo das Fleisch gekocht hat, seihe sie ab, gebe sie in eine Schüssel, gieb das geselchte Fleisch sammt der Fette darein, schlage dazu ein ganzes Ey und einen Dotter, gieße guten süßen Schmetten dazu; schmiere die Form mit Butter, streue sie wohl mit geriebener Semmelrinde aus, rühre die Fleckel wohl ab, gieße sie in die Form, belege sie oben mit frischer Butter und lasse sie in einer Röhre schön bräunlich backen; du kannst sie entweder stürzen, oder auch sammt der Form zur Tafel geben. Man kann auch in die ausgeschmierte Form eine Schichte Fleckel, eine Schichte Fleisch geben, dann den Schmetten mit den Eyern wohl abgequirlt daran gießen. — Manche lieben diese Speise auch süßlich, und da muß man zu dem Uibrigen noch ein bischen Muskatblüthe, Lemonieschale und Zucker geben; doch ziehe ich es ohne Zucker vor.

10. Gegossene gebackene Strudel.

Gieb in einen Topf 4 ganze Eyer, 2 Dötter und rühre es mit Mehl recht ab; gieße nach und nach ein Seidel guten Schmetten oder auch gute Milch darein, gebe immer wieder Mehl zu, bis du einen dünnen Tropfteig hast; gieb in die Strudelpfanne immer ein bischen Schmalz und ein bischen Teig, gieße ihn gut auseinander, lasse die Strudel von einer Seite schön gelblicht backen, lege sie auf ein reines Brett zum Auskühlen, und mache die Fülle; schäle und reibe ein Viertel Pfund süße Mandeln, gebe darein 4 Dötter, und von drey Döttern den Schnee, treibe es wohl ab, gieb dazu 6 Loth fein gestossenen Zucker, einen Löffel voll fein geriebene durchgesiebte Semmelbrösel, ein bischen Lemonieschale, treibe alles wohl ab, schmiere die ausgekühlte Strudel damit, rolle sie, schneide sie in die Hälfte, tunke sie in ein zerschlagenes Ey, ballire sie in Semmel, lasse sie im heißen Schmalz backen; bestreue sie mit Zucker und trage sie auf. Du kannst dazu Schodoh geben. Diese Strudeln können nebst dieser Fülle auch entweder mit eingesottenem Rivis oder gut bereiteten Powideln geschmiert, gerollt, und so wie die Andern, dann mit Zucker und Zimmet bestreut aufgetragen werden; auch kann man goldgelb geröstete Semmelbrösel mit Zucker, Zimmet und kleinen Weinbeerln vermischt hinein geben, sie rollen, in eine geschmierte blecherne Schüssel legen, mit Eydöttern und Zucker abgequirlten Schmetten daran gießen, und so in der Röhre ausdünsten lassen, und mit Zucker bestreut auftragen.

11. Gezogener Strudel mit Aepfeln.

Nimm in ein Töpfchen ein halbes Seidel laues Wasser, schlage darein ein ganzes Ey, gieb dazu ein Stückchen Schmalz, salze es ein Wenig, quirle es wohl ab, gieb auf ein Nudelbrett feines trockenes durchgesiebtes Mehl, mache es mit diesem Abgequirlten ein, so dick wie einen Butterteig, arbeite es so lange aus, bis es sich ziehet; dann lasse in einem Reindel Wasser kochen, gieße es schnell heraus, und decke das heiße Reindel auf den Teig, lasse ihn eine halbe Stunde rasten, bestreue dann ein reines Tischtuch mit feinem Mehl, ziehe den Strudel darauf ganz dünn aus; die dicken Rände, die sich nicht ausziehen lassen, schneide ab; bestreue ihn mit Zucker und kleinen Weinbeern, mit würflicht geschnittenen Borsdorfer- oder Kittenäpfel, dann auf Nuderln geschnittene verzuckerte Pomeranzenschale und kleingeschnittene Lemonieschale, rolle den Strudel, wickle ihn zusammen so wie eine Schnecke, lege ihn auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, laß ihn backen, schmiere ihn oben mit Butter und bestreue ihn mit grob gestossenen Zucker einigemal, so formirt es eine dicke Kruste; bestreue es dann mit weißen Zucker, und trage es auf.

12. Pischkoten-Koch.

Nimm ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker in einen Topf, schlage dazu 6 ganze Eyer; schlage es eine halbe Stunde, daß es sich recht faumet; dann gebe dazu kleingeschnittene Lemonieschäler und 12 Loth feines durchgesiebtes Mehl, rühre

noch eine Viertel Stunde; schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es langsam backen; bestreue es mit Zucker und trage es auf. — Stürzen läßt sich dieser Pischkotenkoch schwer.

13. Markschnitzel.

Schneide zwey abgeriebene Semmeln würflicht, hacke ein Stückchen Rindsmark klein, vermische es mit kleinen Weinbeeren und geschnittener Pomeranzen- und Lemonieschale, schmiere die Form mit Butter aus, gebe etwas von den Semmeln darein, bestreue selbe mit diesem Gemeng, dann wieder eine Schichte Semmeln, wieder Gemeng, und so fort, bis es gar ist; nehme anderthalb oder wenigstens ein großes Seidel guten süßen Schmetten, quirle ihn mit einem ganzen Ey und einem Dotter ab, gieb wenigstens 2 Loth gestossenen Zucker hinein, salze es ein Wenig, begieße die Schnitzel, belege sie oben mit Butter, bestreue sie mit Zucker, und laß sie schön gelblicht in der Röhre backen; dann bestreue es mit Zucker und trage es auf.

14. Kaffeekoch für 12 Personen.

Koche ein Viertel Pfund gebrennten ungemahlenen Kaffee in zwey Seidel guten süßen Schmetten, laß ihn klar werden, schneide 3 abgeriebene Semmel würflicht, gieße diesen Kaffeekühl darüber, laß es weichen, dann auf einem Reindel unter beständigem Rühren zu einem dicken Kasch kochen; wenn es auskühlt, gieb dazu 7 Dötter, von zwey Eyweiß den Schnee, 4 Loth Zucker, ein Stückchen

Vanilie; schmiere die Form, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus; mache ein Gitter auf dem Boden von Butterteig, gieße es darein, laß es backen; wenn es gebacken ist, stürze und bestreue es mit Zucker, und trage es auf.

15. Brennheiße Würst.

Stoße oder reibe 1 Viertel Pfund Mandeln sammt der Schale, reibe eine Semmel, gebe beides in einen Topf, schlage dazu 2 ganze Eyer, 2 Dötter, gieb von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale dazu, und rühre es recht ab; treibe 2 Loth frische Butter ab, gieb das Abgerührte darein, gieb dazu 5 Loth gestossenen Zucker, treibe alles noch wohl ab; mache kleine fingerdicke und fingerlange Würstel, backe sie im heißen Schmalz schön goldgelb, lege sie in ein tiefes Gefäß, gieße ein Seidel Punschessenz daran, laß sie darin weichen; wenn du sie auftragen willst, so richte sie zierlich in eine Schüssel, ist noch etwas von der Essenz darunter, so gieße es darüber; begieße es oben mit Weingeist, zünde es an, und trage es brennend zur Tafel.

16. Buding.

Nehme ein Viertel Pfund Rindsmark, ein Viertel Pfund frisches Inselt, ziehe die Häutel ab, hacke es ganz klein, gebe es auf eine Schüssel, gieb dazu anderthalb Pfund große Rosinen, die gewaschen und getrocknet werden müssen, schlage dazu 10 ganze Eyer, gieb 3 Handvoll feines durchgesiebtes Mehl dazu, ein bischen gestossenen Zimmet,

Gewürznelken, Zucker, daß es gehörig süß ist; salze es ganz wenig, rühre es gehörig ab, schmiere ein Serviet mit Butter, gieb es darein, binde es nur locker zu, und laß es 3 Stunden hängend im kochenden Wasser, welches eben ein wenig gesalzen seyn muß, kochen; gieße Arak in ein Kastroll oder messingenen Kessel, lege darein ein Stück Zucker, laß es gemach aufkochen; wenn der Buding gekocht ist, so gebe ihn auf eine Schüssel, steche Löcher hinein, gieße den heißen Zucker-Arak darüber. Wenn du willst, kannst du obenauf eben Weingeist gießen, anzünden, und brennend zur Tafel geben.

Diese Speise kann man entweder als Mehlspeise vor dem Braten oder auch erst nach dem Braten geben, wird immer willkommen seyn.

17. Ein Kranz von Brandteig.

Lege in ein halb Seidel Milch ein Haselnuß großes Stückel Butter, ein Stückchen Zucker, laß es aufkochen; wenn es kocht, so werfe unter schnellem Umrühren so viel feines durchgesiebtes Mehl darein, daß ein dicker Kasch daraus wird, rühre beständig bis ein Klumpen daraus wird, und nicht mehr am Reindel klebt; laß diesen Teig, den man den Brandteig nennt, auskühlen; gieb ihn in einen messingenen Mörser, schlage darein 3 ganze Eyer und 4 Dötter, stosse es recht ab, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden, in der andern Schmetten mit Vanilie und Zucker sieden, gieb die Hälfte Teig in die Spritzkrapfen-Spritze, drücke es schön rund aus in den kochenden Schmetten, die andere Hälfte fülle wieder und drücke sie eben kranzförmig

in den heißen Schmalz, laß es schön goldgelb backen; wenn das in dem Schmetten genug gekocht hat, so seihe den Schmetten ab, lege es vorsichtig, daß es nicht zerfällt auf eine Schüssel, den gebackenen Kranz darauf; den Schmetten laß kochen, quirle einige Dötter mit ein bischen kalten Schmetten ab, gieße den kochenden Schmetten daran, quirle es recht ab, begieße damit die beiden Kränze, bestreue sie mit Zucker und Vanilie, laß sie auf einem warmen Orte stehen; wenn du es auftragen willst, so streue es nochmals mit Zucker, halte eine glühende Schaufel darüber, daß sich der Zucker aufschäumt, und trage es auf. Von diesen Teig können auch nockengroße runde Stücke in heißes Schmalz geworfen werden, schön goldgelb backen lassen, und entweder mit Zucker bestreut trocken auftragen, oder den Vanilienschmetten, wie oben angezeigt ist, bereiten, und darüber gießen, und damit so wie mit dem Kranz verfahren.

18. Buding mit Chokolade.

Schneide 4 abgeriebene Semmeln würflicht, begieße sie mit süßen Schmetten, laß sie weichen; treibe 6 Loth frische Butter ab, drücke die Semmeln wohl aus, gieb sie dazu, schlage unter beständigem Umrühren 6 ganze Eyer und 3 Dötter darein, gieb dazu 6 Loth geschälte geriebene oder gestossene Mandeln, ein bischen Muskatblüthe, 4 Loth gestossenen Zucker, ein Wenig Salz, treibe alles eine Viertel Stunde wohl ab, tunke ein reines Serviet in kaltes Wasser, winde es ein bischen aus, bestreue es mit feinem Mehl, gieße es darein, binde es lo=

cker ein, hänge es in kochendes Wasser, laß es wenigstens eine gute Stunde kochen, lege es auf eine Schüssel, begieße es mit guter Chokolade, ziere es oben mit einem Kranz von schönen frischen Pistazen, und trage es auf. Auch kannst du es in eine ausgeschmierte mit Semmel ausgestreute Form geben, und in Dunst wie den Krem N. 4. kochen, doch wer solche Speisen nicht gern zu fett ißt, soll es lieber kochen, es ist nicht so sehr fett.

19. Reiskoch.

Klaube ein Viertel Pfund Reis sauber, wasche ihn erst im kalten dann in drey bis vier kochenden Wässern, immer mit einem Kochlöffel wohl abgequirlt, zuletzt wieder im kalten Wasser, seihe das Wasser ab, und gieb den Reis in kochenden Schmetten, laß ihn weich und dick sieden, laß ihn dann überkühlen; treibe ein Loth frische Butter ab, gebe den Reis dazu, treibe es noch ein bischen ab; schlage darein 6 Dötter, von dem Eyweiß mache Schnee, gieb ihn ebenfalls dazu, dann 4 Loth gestossenen Zucker mit Vanilie oder Lemonieschale, salze es ein Wenig, schmiere die Form aus, gieße darein, laß es schön gemach backen. Oder, wenn der Reis schon zum Eingießen bereitet ist, so schäle 6 schöne Borsdorfer Aepfel ab, nehme das Kerngehäus heraus, und höhle die Aepfel ein bischen aus, fülle sie entweder mit eingesottenen Ribis, oder mit geschnittenen Mandeln, kleinen Rosinen und Zucker, gieße etwas von dem Teig in die Form, stelle die Aepfel darein, gieße das Uibrige darauf; hier muß diese Speise länger backen.

20. Auflauf von geriebenen Teig.

Mache aus 3 Döttern einen geriebenen Teig, siebe ihn durch einen Durchschlag; laß ein großes Seidel süßen Schmetten kochen, koche den geriebenen Teig ein, laß einen dicken Kasch unter beständigem Rühren daraus kochen, dann gebe es auf eine Schüssel, laß es auskühlen; treibe ein Loth frische Butter ab, gieße den ausgekühlten Kasch darein, rühre es recht ab; schlage darein unter beständigem Umrühren 6 Dötter, von dem Eyweiß mache den Schnee, gieb ihn auch dazu; dann treibe die Schale von einer ganzen Lemonie auf Zucker ab, gieb es dazu, und Zucker so viel als nöthig ist, daß es gehörig süß ist, salze es ein Wenig; bereite die Form wie gewöhnlich, gieße die Hälfte von dem Teige darein, belege ihn mit eingesottenen Rivis, gieße das Uibrige nach, laß es langsam backen. Es kann auch ohne Rivis seyn, und statt Lemonieschale kann man entweder abgebrühte geriebene bittere Mandeln oder Vanilie geben. — Wenn es gebacken ist, so stürzt man es, bestreut es mit Zucker und trägt es auf.

21. Auflauf von Tropfteig.

Lasse ein großes Seidel süßen Schmetten kochen, mache von 2 Döttern und einem ganzen Ey ein ganz dünnes Tropfteigel von feinem Mehl, gieße es unter beständigem Rühren in den kochenden Schmetten, lasse es auskochen bis es ein dicker Kasch ist, dann auskühlen; treibe ein Loth frische Butter ab, gieb das Uiberkühlte darein, rühre es wohl ab;

schlage 6 Dötter darein und von 5 Eyweiß den Schnee; dann kannst du Lemonieschale oder Vanilie darein thun. Zucker gebe so viel, daß es gehörig süß ist, salze es ein Wenig; schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es hinein, laß es schön goldgelb backen; stürze es und bestreue es mit Zucker.

Sind Krebsen, so gebe darein statt frischer Butter ein Loth Krebsbutter, und dann von einem halben Schock Krebsen die Schweifel geschnitten darein gemischt, was noch besser ist; dabei kann man doch auch Vanilie oder Lemonieschale geben.

Man kann auch so wie bey dem Vorigen, Häufeln von gesottenen Rivis geben, wenn keine Krebse sind.

22. Quargkoch mit Krebsbutter.

Nimm 4 Seidel süßen Schmetten, schlage darein 6 ganze Eyer und 6 Dötter, drücke den Saft von einer Lemonie aus; wenn es wenig saftig ist, muß man 2 nehmen, quirle es wohl ab, gieße es in ein Kastroll oder Reindel, stelle es auf die Gluth; laß es unter beständigem Umrühren kochen, bis es ganz gerinnt, und ein gehöriger Quarg daraus wird; gieße es in eine Serviette, binde es zu, lege es zwischen zwey Brettel und gieb einen Stein darauf, laß es gut auspressen. Dann zertreibe und zerdrücke es recht, damit keine Knöller bleiben; kannst es entweder mit einem Stückchen frischer oder Krebsbutter zertreiben; gebe ein Viertel Pfund feingestossenen Zucker darein, 12 Dötter und von 4 Eyweiß den Schnee, 6 Löffel voll Krebs-

butter, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen Lemonieschale oder Vanilie; schmiere die Form, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, gieße es darein, laß es schön backen; wenn etwas übrig bleibt, so kann man es in den kleinen Tortaletenformen backen, dann die große in die Mitte, die kleinen herum auf eine Schüssel stürzen, recht mit Zucker und Vanilie bestreuen und auftragen. Diese Speise langt für 12 bis 20 Personen.

23. Tortaletten mit Schodoh.

Nehme für 6 Personen ein Viertel Pfund süße Mandeln, schäle und reibe sie auf einem Reibeisen; gebe sie in einen Topf, schlage dazu 2 ganze Eyer und drey Dötter, von einem Eyweiß den Schnee, sind die Eyer klein, also von zwey; dann nehme von einer halben Lemonie die Schale kleingeschnitten dazu, und einen Eßlöffel voll feingeriebene durchgesiebte Semmel, schlage es eine halbe Stunde in dem Topf wohl ab, schmiere die kleinen Tortaletten = Formen mit zerlassener Butter, und mit feingeriebener Semmelrinde streue sie aus; gieße die Formen halb voll, lasse sie schön goldgelb backen, stürze sie und lasse sie auskühlen; dann schlichte sie bergförmig auf eine Schüssel, begieße sie mit Schodoh, und trage sie auf.

24. Speckknödel.

Koche ein Stück fettes geselchtes Fleisch, das Fette schneide in Würfel; nehme beiläufig ein Viertel Pfund würflicht geschnittenen Speck, und eine würflicht geschnittene Semmel, laß es beisammen

schön goldgelb rösten und auskühlen; schneide eine zweyte Semmel würflicht und gieb sie in süssen Schmetten, schlage darein 2 ganze Eyer und 3 Dötter, rühre es wohl ab; gebe die geröstete Semmel mit dem Speck dazu, hacke ein Viertel Pfund mageres Fleisch klein, gieb es dazu, gieb so viel Mehl als nöthig, daß, wenn man auf den Teig mit der flachen Hand schlägt, nichts kleben bleibt, salze sie, und koche sie dann in die Suppe ein, worin das geselchte Fleisch gekocht hat, begieße sie mit heißer Butter und trage sie auf. — Man kann auch immer ein Stückel Teig nehmen, es auseinander ziehen wie bey den Zwespenknödeln, ein Häufel von dem gehackten Fleisch in die Mitte geben, den Knödel schön rund machen und kochen lassen, so bleibt das Fleisch in der Mitte.

25. Geschwinder Semmelkoch.

Schlage in einen Topf 6 ganze Eyer wohl ab, gebe dazu eine ganze geriebene Semmel; auch anderthalb kann man geben, wenn sie nicht gar groß oder zu hart ist; schlage es recht ab, gieße ein halb Seidel süßen Schmetten darauf, quirle es recht durch; Zucker gieb so viel, als du siehst, daß nöthig ist, ein bischen Gewürznelken und Lemonieschale, quirle es nochmals ab; bereite die Form wie gewöhnlich, gieße die Hälfte in die Form, mache Häuferl aus guten mit Zucker, Lemonieschale und Gewürznelken bereiteten Powideln, gieße das übrige darüber, laß es schön rösch backen; stürze es, bestreue es mit Zucker, und trage es auf. Man kann auch eingesottenen Rivis geben.

26. Gebackene Nudeln.

Mache Nudeln von einem ganzen Ey und zwey Döttern, koche sie in süßen Schmetten ein, lasse sie unter beständigem Rühren recht dick einkochen, dann auskühlen; schlage darein 4 Dötter, von einem Eyweiß den Schnee, gieb Zucker und ein bischen Lemonieschale, ein Wenig Salz dazu, und rühre es recht ab. Nehme ordinäre Oblaten, feuchte sie mit Eyweiß an, gebe ein Häufel von diesen Nudeln darein, ballire es schön rund ein, tunke es in ein zerschlagenes Ey, bestreue oder ballire es in geriebener Semmel, laß es im heißen Schmalz backen; eben so kann man auch Reis bereiten.

27. Ordinärer Buding ohne Zucker.

Nimm 8 ganze Eyer, ein Seidel Schmetten, ein halb Seidel Mehl, quirle alles in einem Topfe wohl ab, salze es ein bischen, und gieb dazu ein Viertel Pfund ganz fein gehacktes, gekochtes, junges geselchtes Fleisch, tunke eine Serviette in kaltes Wasser, bestreue sie mit Mehl, gieße es darein, hänge es in Salzwasser, laß es wenigstens eine Stunde kochen; gieb es auf eine Schüssel, bestreue es mit geriebener Semmelrinde, begieße es mit heißer Butter, und trage es zur Tafel. Du kannst es auch ohne geselchtes Fleisch machen, es ist aber nicht so schmackhaft.

28. Mandelfleckel.

Mache einen Teig an von 2 ganzen Eyern und 2 Döttern, arbeite ihn so ab, wie auf Nudeln,

zerwalze ihn, und radle große 4eckigte Fleckel, lasse sie im Salzwasser kochen. Schmiere eine Form mit Butter, lege eine Schichte Fleckel, bestreue sie mit kleingeschnittenen süßen Mandeln, Zucker und grünen kleingeschnittenen Petersil, wieder eine Schichte Fleckel, und so fort bis alles gar ist; belege es mit frischer Butter, begieße es mit süßen Schmetten, bestreue es mit Zucker, laß es in der Röhre ausdünsten.

29. Hascheestrudel.

Nimm 5 ganze Eyer und ein Seidel gute süße Milch; gieb es in einen Topf, salze es wenig, gieb so viel Mehl als ein ordentlicher Strudelteig erfordert, daß es recht zum Gießen ist, quirle alles wohl ab, gieße die Strudel. Nimm gebratenes Kalbfleisch, dünste es auf Butter, hacke es ganz klein, gieb dazu grünen Petersil, ein bischen geriebene Semmel, Muskatblüthe, Kaperln; gieße ein Theil Rindsuppe, ein Theil Wein daran, gieb Lemonieschale, lasse alles wohl ausdünsten, drücke dann den Saft von einer Lemonie daran, salze es, wenn es nöthig ist, und laß es auskühlen; bestreiche damit die Strudel, rolle sie zusammen, schneide sie in die Hälfte, netze sie mit einem zerschlagenen Ey, ballire sie in Semmel, lasse sie im heißen Schmalz backen, trage sie mit Lemonievierteln auf; jeder drückt sich den Saft nach Belieben daran.

30. Türkische Knödel.

Nimm ein Viertel Pfund geklaubten Reis, wasche ihn im kalten Wasser, dann brühe ihn 3mal

mit kochendem Wasser; hacke so viel Rindfleisch fein als Reis ist; nimm die Fasern heraus, gieb dazu ein Stückchen fein gehackten Speck, ein bischen Pfeffer, ein bischen Ingber, ein bischen Salz; lasse Zwiebel auf Butter aufdünsten, gieb sie dazu, arbeite alles mit dem Kochlöffel wohl ab; schmiere Kohlblätter mit Butter, gieb in ein jedes Blatt einen Löffel voll, binde es oben zu, schlichte es in einen Kastroll, gieße Rindsuppe daran, und lasse sie 2 Stunden zugedeckt dünsten; dann binde es auf, gieb die Knödel auf eine Schüssel, bestreue sie mit Semmelrinde, und gieße die Kraftsuppe, worin sie gedünstet haben, unter; begieße sie mit heißer Butter, und trage sie zur Tafel.

31. Buding mit geselchten Fleisch.

Nehme 8 ganze Eyer, und schlage sie in ein Seidel guten süßen Schmetten, und quirle es recht ab, gieb in ein anderes Töpfchen 1 halb Seidel feines Mehl, und gieße unter beständigem Umrühren den abgequirlten Schmetten darein, daß es ein dünner glatter Teig werde; salze es ein bischen, dann rühre darein ein Viertel Pfund gekochtes fein geschnittenes geselchtes Fleisch; tunke eine Serviette in kaltes Wasser, bestreue es mit feinem Mehl, gieße den Buding hinein, binde es locker zu, und lasse es eine Stunde kochen. Dann stürze es auf eine Schüssel, bestreue es mit geriebener Semmelrinde und schmalze es mit heißer Butter ab. Man kann diesen Buding auch ohne geselchten Fleisch machen, kann auch gebackene Semmelwürfel statt geselchten Fleisch darein geben; man kann auch statt in einer

Serviette, eine Melonenform mit Butter ausschmieren, mit Semmelbröseln ausstreuen, es hineingießen und im Dunst kochen, stürzen, und schmalzen ꝛc.

32. Grieskranzeln mit Krem.

Koche von einem Seidel süßen Schmetten einen dicken Grieskoch, lasse ihn unter beständigem Umrühren auskühlen, schlage, wenn es kühl ist 4 Eydötter darein, gieb von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale darein, füge noch zwey Loth gestossenen Zucker bey, und salze es ein kleinwenig, treibe es gehörig ab, gieb es auf ein mit feinen Mehl bestaubtes Nudelbret, walze es in diesem Mehl um, formire daraus kleine Kränzchen, backe sie im heißen Schmalz, richte sie auf eine Schüssel schön hoch auf, begieße sie mit Krem. Diesen bereite also: laß ein Seidel süßen Schmetten kochen, in einem Töpfchen zerrühre 4 Eydötter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl, und einem Loth Zucker, ein kleinwenig Salz und ein bischen kalten Schmetten, würze es mit Muskatblüthe und Lemonieschale, gieße den kochenden Schmetten darein, lasse unter beständigen Quirln ein Wenig aufwallen, und gieße es über die Kranzeln; es versteht sich von selbst, daß man statt Lemonie auch andern Geschmack geben kann, sowohl den Kranzeln als auch dem Schmetten, z. B. bittere Mandeln oder Vanilie; auch kann man dieselben statt mit Schmettenkrem, mit Chokolade oder Schodoh begießen, auch sogleich warm mit Zucker und Zimmet bestreut zur Tafel tragen.

33. Auflauf von Kästen (Kastanien).

Treibe ein Viertel Pfund frische Butter ab, brühe 6 Loth süße Mandeln und reibe sie auf dem Reibeisen, gebe sie sammt einem halben Pfund gebratenen und ebenfalls geriebenen Kastanien hinein, gieb 6 Loth gestossenen Zucker dazu, dann 6 Dötter, von einer halben Lemonie die Schale, ein bischen gestossenen Zimmet, von drey Eyweiß den Schnee; treibe alles recht ab, schmiere die Form mit Butter aus, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, gieb es hinein, lasse es schön goldgelb backen, stürze es, bestreue mit Zucker und trage es auf.

34. Lemonieschaum.

Gieb auf eine Schüssel 6 Loth feingestossenen Zucker, schlage darein 6 Dötter, und treibe es drey Viertel Stunden ab, dann gebe darein von einer halben Lemonie die Schale, von einer ganzen Lemonie den Saft, und von 6 Eyweiß den Schnee, rühre es nur noch ganz wenig um, schmiere eine Schüssel mit Butter aus, gieße es darein, lasse es ganz langsam backen, daß es schön semmelgelb werde, bestreue es mit Zucker und trage es auf. Für mehr als 6 bis 8 Personen nehme ein Viertel Pfund Zucker und 8 Dötter.

35. Auflauf vom sauern Schmetten.

Treibe für 6 Personen 3 Loth frische Butter ab, stosse, oder schneide fein ein Viertel Pfund süße geschälte Mandeln, stosse 8 Loth Zucker, gieb beides in die Butter, schlage dazu 8 Dötter und

gieße nach und nach 1 Seidel guten sauern Schmetten darein, füge noch von 6 Eyweiß den Schnee und von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale bey; ehe der Schnee hinein gegeben wird, muß es wenigstens eine Viertel Stunde abgetrieben werden; dann schmiere die Schüssel oder Form mit Butter aus, laß es schön goldgelb backen, bestreue es mit Zucker, und trage es in dieser Schüssel oder Form auf, weil es sich nicht stürzen läßt.

36. Einbrenn-Koch.

Lasse 4 Loth Butter heiß werden, gieb darein zwey bis drey gehäufte Eßlöffel voll Mehl, je nachdem es trocken ist, und mache ein ganz wenig gelblichtes Einbrenn; nun gieße heißen süßen Schmetten so viel darein, bis sich im beständigen Umrühren ein fester Kasch bildet, der so lang auf der Gluth abgetrieben werden muß, bis er sich ganz glatt abgetrieben in einem Klumpen vom Gefäße läßt; da gebe ihn auf eine Schüssel und lasse ihn unter beständigem Rühren auskühlen. Ist es kühl, so schlage darein 6 bis 8 Eydötter, je nachdem die Eyer größer oder kleiner sind, damit es nicht zu dünn oder zu dick wäre; gieb dazu 4 Loth gestossenen Zucker, und den Faum von dem Eyweiß von 5 — 6 bis 7 Eyern, je nachdem es dick ist; dies ist die eigentliche Massa, welche man nun wie folget nach Belieben ändern kann. 1) Gebe dazu von einer halben Lemonie die Schale, schmiere eine Melonenform mit Butter aus, gieße es darein, lasse es eine Stunde im Dunst kochen. 2) Gieße darein 2 Eßlöffel voll weiche Piskoten oder Bitterpatzeln

ebenfalls in Mallaga, schmiere die Form aus, belege sie mit unangefeuchteten Bitterpatzeln oder Piskoten, gieße die Hälfte der Massa hinein, belege sie mit denen in Mallaga geweichten Bitterpatzeln oder Piskoten, gieße die übrige Massa hinein, lasse es eine Stunde im Dunst kochen. Statt Mallaga kann man auch Sliwowitz, Arak, Vanilie oder Lemonie, Liqueur, Mannheimer-Wasser oder andere Liqueurs nehmen, nur nicht Kümmel, Annis, Wachholder oder Kalmus, weil sich diese ihres Geschmacks wegen nicht dazu eignen. Ist die Form größer, so kann man auch zweymal mit den angefeuchteten Bitterpatzeln durchlegen, indem man immer ein bischen von der Massa aufgießt, wieder belegt und wieder aufgießt; wenn es gekocht ist, kann man es entweder nur so stürzen und mit Zucker bestreut auftragen, oder man kann es mit erwärmten Mallaga oder einem Liqueur, welcher schon in der Massa ist, begießen, mit Zucker bestreuen und auftragen. 3) Oder man gebe in die Massa in einen Theil Vanilie, in den andern ein Taferl geriebene Chokolade, schmiere die Form aus, gieße ein bischen Vanilie-Massa hinein, belege sie mit Oblatten, gieße ein bischen von der Chokolademassa hinein, belege wieder mit Oblatten, und so fort bis beides gar ist; am besten unten und oben die gelbe Massa, in der Mitte der dunkle Streifen, dies kann man, wenn es gekocht und gestürzt ist, eben mit Zucker bestreut auftragen, oder mit guter Chokolade begießen und mit geschnittenen Mandeln oder Pistazen bestreuen. 4) Schmiere die Form aus, belege sie mit nudelförmig geschnittenen Ei-

tronat, gieße ein bischen von der Massa hinein, belege mit Eingesottenen, entweder Rivis, oder Kirschen oder Weichsel, Marillen oder was man sonst dergleichen will, bestreue es mit Citronatnudeln, gieße wieder auf, belege und bestreue wieder, gieße das übrige oben auf, lasse eine Stunde kochen, stürze, bestreue mit Zucker, oder verdünne den Saft der inwendig ist, mit Wein und begieße es damit, wozu sich vorzüglich Rivis = Himbeer = und Weichselsaft eignet. 5) Man kann in einen Theil der Massa Alkermessaft mischen oder Himbeer = oder Rivissaft, dann so wie mit der Chokolade von jedem bischen aufgießen und mit Oblatten belegen. Wollte ich das Buch durch eine Anzahl von Wiederholungen vertheuern, so könnte ich wohl diese Speise bis mit 20 und mehr Veränderungen aufführen. Ich glaube aber, jede Hausfrau oder Köchin, welche das Vorliegende gelesen hat, wird wissen, wie sie Aenderungen dieser Art vornehmen soll, wenn sie die erste Massa fertig hat; man muß sich manchmal mehr nach dem was man gerade im Hause hat, als was das Kochbuch vorschreibt, richten. Daher will ich nur noch für diejenigen, welche es nicht wissen sollten, wie man diese Mehlspeisen im Dunst kocht, dies beschreiben. Am besten eignet sich zu diesen im Dunst gekochten Mehlspeisen eine Melonenform; nun ist es am besten, man giebt Wasser in eine längliche Bratenpfanne, und stellt es wo eine Platte ist, auf dieselbe, oder auf einen Dreyfuß auf die Gluth, bis es kocht; nun stellt man die Form hinein, und läßt es wenigstens drey Viertel auch eine ganze Stunde kochen. Eine Viertel Stunde vor dem Auf-

tragen, stelle es sammt dem Wasser in eine heiße Röhre, damit es oben fest werde; wo keine Röhre ist, kann man einen blechernen Deckel mit Kohlen belegen und so es oben fest werden lassen; diese Mehlspeise geräth bey einer mittelmässigen Aufmerksamkeit immer, und ist auf jede Art gut, verdient daher mit Aufmerksamkeit studirt zu werden.

37. Krem mit feiner Bäckerey.

Schmiere eine Melonenform mit Butter und streue sie mit Pisquitbröseln aus, lege eine Schichte Bitterpatzeln, wieder eine Schichte Pisquit, wieder Bitterpatzeln und so fort bis die Form fast voll ist, höchstens zwey Finger Höhe darf fehlen. Nun nehme nach Verhältniß der Formgröße gekochten überkühlten Schmetten, damit man sicher ist, daß er nicht zusammen rinnt. Auf ein Seidel Schmetten nehme 8 Eydötter und 3 Loth gestossenen Zucker, quirle es recht ab, begieße das Backwerk damit, daß die Form bis auf Fingerhohen Raum voll werde, lasse es eine Stunde im Dunst, wie es in Nro. 36 angezeigt ist, kochen; stürze es, bestreue entweder mit weißem oder mit gefärbtem Grobzucker, oder begieße es mit Krem oder mit einem guten gewärmten Liqueur oder Mallaga u. s. w. Auch hier können verschiedene Aenderungen vorgenommen werden, z. B. statt Bitterpatzeln, welche viele Feinde haben, nehme Vaniliebußerln oder auch lauter Piskoten, man kann auch den Untertheil einer Piskote, entweder mit Alkermessaft oder Ribiselsaft bestreichen; die zweyte Pisquit wieder mit dem Boden daran drücken, so in die Form schlichten, mit

Krem begießen, so ist dann die Speise roth melirt — oder werfe Chokoladestückchen dazwischen, so ist sie schwarz melirt. Manchmal bleiben von der Tafel verschiedene Stückchen Torten und Zuckerwerk übrig, was unbeachtet hin und her vergriffen, verworfen und verschleppt wird. Die wirthliche Hausfrau hebt es auf und benützt es gelegenheitlich; Piskotentorte, weiße und schwarze Brodtorte, Chokolade und Kaffeetorte eignet sich so wie jedes andere feine Backwerk dazu, schneide diese Bröckchen auf Blättchen, lege es ordentlich in die Form, begieße mit Krem, laß kochen; sind auf verschiedenen Torten verschiedene Eise, so wird aus diesen verschiedenen Bröckchen die schönste melirte Mehlspeise; was ich aus eigner Erfahrung weiß und vielmal erprobte.

38. Auflauf von einer gekochten Lemonie.

Gieße auf eine schöne reife Lemonie, welche in einen zwey Seideltopf gelegt wird, kochendes Wasser, laß die Lemonie eine Stunde kochen, gieße das Wasser ab und gieße wieder frisches kochendes Wasser darauf, und nach einer Stunde wiederhole es noch einmal; wenn auf diese Art die Lemonie weich gekocht ist, so gieße das Wasser ab, lege die Lemonie auf einen reinen Teller, zerschneide sie in Scheiben, nehme alle Körner heraus und stosse selbe in einem messingenen Mörser ganz fein, gebe es auf eine Schüssel, treibe es noch recht ab, schlage dazu nach und nach 8 Eydötter, indem du jedes recht verrührst, so auch 8 Loth fein gestossenen Zucker; nach jedem Dotter beyläufig ein Loth, dies muß so wenigstens drey Viertel Stunde abgetrieben wer=

den, schließlich verrühre ganz leicht den Schnee von den 8 Eyerklar, schmiere eine große Melonen Form mit Butter aus, bestreue selbe mit Piskotenbröseln, gieße es hinein und lasse es im Dunst wie in Nro. 36 angezeigt ist, kochen; stürze es, bestreue entweder mit weißem oder gefärbtem Grobzucker, trage es geschwind zur Tafel. Von einer Lemonie langt dieser Auflauf für 12 Personen, daher man eine angemessene große Form nehmen muß.

39. Mehlkoch mit Chokolade.

Koche 4 Loth geriebene Chokolade in ein halbes Seidel Schmetten ein, quirle noch einen Dotter damit ab, damit es recht dicklicht wird, laß es ein bischen auskühlen. Indessen gieb in ein Töpfchen 6 Loth feines Mehl, und rühre es nach und nach mit einem Seidel süßen Schmetten recht glatt ab, gieße es in ein Kastroll, stelle es auf die heiße Platte oder auf einen Dreyfuß über glühende Kohlen, bis unter beständigem Rühren ein fester Kasch daraus wird, gieb diesen auf eine Schüssel, lasse ihn unter beständigem Rühren auskühlen, schlage 6 Dötter darein, gieb 6 Loth feingestossenen Zucker dazu; kannst auch mit dem Zucker ein Stückchen Vanilie stossen, und nebst dem Schnee von 6 Eyweiß dazu geben; schmiere die Form mit Butter, streue sie entweder mit Piskotenbröseln oder feingesiebter geriebener Semmelrinde aus, gieße etwas über die Hälfte in die Form, streiche es hübsch herauf, damit sich eine Vertiefung formire, welche noch mit Oblatten ausgelegt wird; nun gieße die überkühlte Chokolade darein, lege wieder mit Oblat-

ten, gieße das übrige darein, stelle es geschwind in kochendes Wasser nnd lasse es eine Stunde, wie in Nro. 36 angezeigt ist, im Dunst kochen; wenn es oben recht fest geworden, so stürze es vorsichtig, damit die Chokolade nicht hervorbricht, bestreue es mit Zucker und trage es auf. Es sieht schön aus, und ist für den der der Erste von dieser Speise nimmt sehr überraschend, wenn er mit dem Löffel ein Stückchen absticht und aus der schön gelben Speise der braune Chokolade hervorbricht. Zu dieser wie überhaupt zu allen im Dunst gekochten Speisen, eignet sich eine Melonenform am besten. Auch hier können Aenderungen vorgenommen werden, wenn man in die Mitte statt Chokolade in guten Vanilieliqueur geweichte Pisquit legt, dann wenn die Speise gestürzt ist, dieselbe mit verdünnten Himbeersaft begießt, oder auch mit Liqueur. Man kann auch diese Speise wie die Nro. 36 verschiedentlich ändern, indem man die Mitte verschiedentlich ausfüllt, die Massa bleibt immer dieselbe, und ist immer zierlich und gut.

40. Chokoladekoch für 12 Personen.

Nimm 2 Seidel süßen Schmetten, schlage darein zwey Dötter und zwey ganze Eyer, drücke dazu den Saft von einer halben Lemonie, doch gebe Acht, daß keine Körner darein kommen, und gieße es in ein Kastroll, lasse es unterm beständigen Umrühren so lang kochen, bis es zu einem Quark zusammen rinnt, gieße es in ein reines Tuch, binde es zu, lege es zwischen zwey Brettchen, beschwere es recht, damit alle Feuchtigkeit davon abgesondert

werde. Indessen treibe 12 Loth Butter ab, schlage darein 10 Dötter, gieb dazu 8 Loth geschälte geriebene süße Mandeln, 8 Loth gestossenen Zucker, 6 Loth geriebene Chokolade, dann den zuvor gut zerdrückten und zertriebenen Eyerquark, füge diesem noch die Schale von einer halben Lemonie bey, und treibe es wenigstens eine halbe Stunde ab; dann gebe noch den Schnee von fünf Eyweiß dazu, schmiere und streue die Form entweder mit Piskotenbrösel oder durchgesiebter geriebenen Semmelrinde, gieße es hinein, laß es entweder langsam backen, oder wie in Nro. 36 im Dunst kochen, stürze und trage es zur Tafel.

41. Chokoladekrem mit Reis.

Nimm 6 Loth Chokolade, laß sie mit einem Seidel guten süßen Schmetten kochen, dann auskühlen. Wasche 6 Loth Reis, früher im kalten, dann brühe sie drey, viermal mit kochenden Wasser, und laß sie darin eine Viertel Stunde stehen, nicht aber auf einem warmen Orte; dann seihe das Wasser ab, gieb den Reis auf ein Kastroll, gieße Schmetten daran und lasse es kochen; rühre es, damit es nicht anbrenne, aber zerrühre den Reis nicht, damit die Körner schön ganz bleiben; wenn er schon dick genug und bald weich ist, so gebe ihn auf eine Schüssel, worin etwa zwey Loth Butter abgetrieben sind, rühre wohl damit, zerdrücke aber den Reis nicht; nun gebe in ein Töpfchen 6 Dötter, 2 Loth gestossenen Zucker, ein bischen Vanilie, zerrühre alles mit einem Löffel voll kalten Schmetten, gieße die überkühlte Chokolade darein, quirle

es recht ab, gieße es in den Reis, füge noch 2 Loth auf Nudeln geschnittenen Citronat bey, vermische es recht, schmiere die Form mit Butter aus, belege sie mit auf Nuderl geschnittenen Citronat, gieße es darein, lasse es eine Stunde im Dunst nach Anweisung des Nro. 36 kochen, stürze es, bestreue mit Zucker und kleingeschnittenen Citronat, Mandeln oder Pistazen, und trage es auf.

42. Gestreifter Koch für 12 Personen.

Gieb in ein Töpfchen 6 Loth Mehl, rühre nach und nach ein Seidel süssen Schmetten darein, dann noch 3 Dötter und 2 ganze Eyer, quirle es recht ab, gieße es in ein Kastroll, stelle es über die Gluth, und lasse es unterm beständigen Rühren zu einem festen Kasch einkochen, gieb es auf eine Schüssel und laß es unterm beständigen Rühren auskühlen, gieb es auf eine andere Schüssel worin 6 bis 8 Loth frische Butter abgetrieben ist, und treibe es wieder recht ab; nun rühre nach und nach 8 Dötter darein, dann 8 Loth auf Lemonie oder Pomeranzen geriebenen Zucker, oder muß du von einer halben Lemonie oder Pomeranze die fein geschnittene Schale beyfügen. Dann gieb noch den Schnee von 8 Eyerklar dazu; nun theile die Massa in drey Theile, die eine lasse gelb, in die zweyte gieb einen gehäuften Kaffelöffel voll Alkermessaft, in den dritten 2 Loth geriebene Chokolade, schmiere eine Melonenform mit Butter aus, bestreue selbe mit Piskotenbröseln, lege am Boden einen Stern von Piskoten aus, gieße die Hälfte der schwarzen Massa darauf, belege mit Oblatten, gieße die Hälf-

te der gelben Massa auf, belege mit Oblatten, gieße die Hälfte der rothen Massa auf, besprenge mit Alkermessaft, gieße die zweyte Hälfte der rothen Massa auf, belege mit Oblatten, gieße die zweyte Hälfte der gelben Massa auf, belege mit Oblatten, und gieße die zweyte Hälfte der schwarzen Massa auf, stelle es geschwind in kochendes Wasser, damit es fest werde, damit sich die Farben nicht vermischen können, lasse es über eine Stunde nach Anweisung des N. 36 im Dunst kochen, stürze es, bestreue mit Grobzucker, und trage es entweder so zur Tafel, oder gieße, bevor es bestreut ist, Vanilieliqueur darüber. Wenn dann von der Mehlspeise genommen wird, so ist die Mitte wie ein Regenbogen und lockt die Gäste zum Genuße an. Auch kann man Oblatten auf einer Seite mit Eyweiß netzen, damit sie nicht brechen, mache von den verschiedenen Farben Häufchen darauf, und ballire sie in runde Ballen ein, gieße dann auf den Grund ein bischen von einer Massa, schlichte die Ballen darauf, begieße oben wieder mit einer Massa, so ist es, wenn es zur Tafel kömmt schön marmorirt, auf jeden Fall aber ist das Erstere zierlicher.

43. Mährischer Chokoladekoch. *)

Lasse für 12 Personen 4 Taferl Chokolade in einem halben Seidel Schmetten zergehen, gieb dazu 3 Loth sammt der Schale gestossener oder geriebener süßer Mandeln und laß es hübsch verko-

*) Die Verfasserinn aß diese Speise das erstemal in Mähren, und lernte sie von der gefälligen Hausfrau; nennt sie daher Mährisch.

chen, gieb es dann in ein Töpfchen oder Schüssel und rühre nach und nach darein ein Seidel guten süßen kalten Schmetten, 10 Eydötter, 4 Loth gestossenen Zucker, 3 Loth nudelförmig geschnittenen Citronat, von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, dann eben auf Nudeln geschnittene 2 oder 3 Stück in Zucker eingelegte wälsche Nüße, zwey Löffel voll Rum oder Arak, treibe es eine Viertel Stunde ab, und gieb schlüßlich von 6 Eyweiß, den Schnee dazu, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß eine Stunde nach Anweisung des N. 36 im Dunst kochen; auf jeden Fall ist es räthlich, diese Massa in zwey kleineren Formen als in einer zu kochen, weil es besser durchkochen kann, und da diese Portion bis für 24 Personen hinreicht, so ist es auch schicklicher zwey Formen aufzutragen; sind weniger als 12 Personen, so langt für diese die halbe Portion.

44. Mandelpfanzel.

Nimm für 12 Personen 12 Loth Mandeln, schäle und reibe, oder stoße sie, lasse 12 Loth frische Butter zergehen; gebe in ein Töpfchen zwey gehäufte Eßlöffel voll feines Mehl, gieße nach und nach ein Seidel süßen Schmetten darein, rühre es glatt ab, gieb die geriebenen Mandeln darein, rühre es recht ab, und gieße es in die zerlassene Butter; lasse es unterm beständigen Rühren so lange auf der Gluth kochen, bis ein dicker Kasch daraus wird, diesen gebe auf eine Schüssel und laß ihn unterm beständigen Rühren auskühlen. Schlage

dazu 11 Dötter, gieb dazu 6 Loth gestossenen Zucker, dann von 5 Eyweiß den Schnee, doch muß du, ehe der Schnee hinein kömmt, fast eine halbe Stunde rühren, was bey allen Mehlspeisen zu merken ist, denn, wenn der Schnee hinein kömmt darf man nicht lange rühren, nur so lang, bis sich der Schnee mit dem übrigen vermischt, sonst wird er wässerig. Schmiere die Form mit Butter, lege sie mit Mandelhälften aus, gieße es hinein, lasse eine Stunde nach Anweisung des Nro. 36 im Dunst kochen, stürze es, bestreue mit Zucker und trage es auf. Dieses Mandelpfanzel kann auch in der Röhre gebacken werden, doch ist es im Dunst gekocht schöner.

45. Semmelbuding.

Reibe für 12 Personen 4 Semmeln ab, weiche sie in süßen Schmetten ein; treibe 8 Loth Butter ab, schlage 6 Eydötter darein, dann gieb die ausgedruckte Semmeln dazu, und treibe es recht glatt ab, gieb dazu 4 Loth kleine Rosinen, 4 Loth nudelförmig geschnittenen Citronat, 4 Loth geschälte ebenfalls nudelförmig geschnittene süße Mandeln, 4 Loth gestossenen Zucker und ein bischen Salz; hast du Arak, so gebe auch zwey Eßlöffel dazu, und schlüßlich den Schnee von fünf Eyerklar, schmiere die Form mit Butter, gieb es darein, laß nach Anweisung des N. 36 eine Stunde im Dunst kochen, stürze es, beschütte mit festen Schodoh und trage es auf.

46. Reis mit Schinken.

Koche ein halbes Pfund gut ausgewässerten Reis in süßen Schmetten, laß ihn auskühlen, schla-

ge darein 6 Dötter, salze es ganz wenig, hacke ein halbes Pfund gekochtes geselchtes Fleisch, und wenn gerade frische Herrnpilze sind, so gebe sie kleingehackt auf Butter gedünstet dazu; würze mit ein bischen Muskatblüthe; wenn keine frische Schwämme sind, so koche trockene in der Rindsuppe und gieb sie kleingehackt dazu, nun schmiere die Form mit frischer Butter, gieb eine Schichte Reis, eine Schichte geselchtes mit Schwämmen vermischtes Fleisch, wieder Reis, und so fort bis alles gar ist, lasse es langsam eine Stunde in der Röhre backen.

47. Buding mit geselchten Fleisch.

Treibe 4 Loth frische Butter ab, reibe die Rinde von 4 Semmeln ab, und weiche sie in Schmetten ein, dann drücke sie aus und gebe sie zu der Butter, und treibe es recht glatt ab, gieb dazu 4 Dötter und drey ganze Eyer, gieb noch einen Löffel voll Schmetten dazu, dann von einer halben Lemonie die Schale länglich geschnitten, ein Loth entweder ebenfalls, länglich geschnittene Pistazen oder süße Mandeln, ein bischen gestossene Gewürznelken, ein bischen Muskatblüthe, dann ein halbes Pfund gekochtes, gehacktes, geselchtes Fleisch, verrühre alles gut untereinander, salze es ein Wenig, nicht viel, weil das geselchte Fleisch ohnedies gesalzen ist, schmiere eine Serviette entweder mit frischer Butter, oder tunke es in frisches Wasser ein, gieb die Massa hinein, binde es locker zu, lasse es entweder im Salzwasser oder in der Suppe, worin das Fleisch gekocht hat, eine Stunde kochen, stürze es auf eine Schüssel, bestreue mit der gerie-

benen Semmelrinde, schmalze es mit heißer Butter ab. Verzieren kannst du es, indem du ein Kränzchen von länglich geschnittenen Pistazen oder Mandeln hineinstichst.

48. Spanische Wind mit Schodoh.

Mache von 6 Eyweiß festen Schnee, darein vermische 6 volle gehäufte Eßlöffel gestossenen gesiebten Zucker, von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, vermische es schnell und mache mit einem Löffel eygroße Häufel auf ungeschmiertes Papier, bestreue sie schnell stark mit feingestossenen Zucker, und gebe sie in eine nicht sehr heiße Röhre und lasse sie schön Semmelgelb backen; wenn sie gebacken sind, so netze das Papier unten mit einem nassen Schwamm, so lösen sie sich leichter vom Papier, lege sie am besten in ein Sieb und lasse sie in einem lauen Orte stehen, damit sie hübsch resch bleiben; sollten sie einen oder mehrere Tage stehen und weich geworden seyn, so stelle sie wenigstens eine Stunde vor dem Anrichten an einen warmen Ort, so werden sie wieder resch. Stelle davon einen Berg auf, begieße mit Schodoh und trage sie auf; sie können auch trocken zwischen die Backereyen kommen.

49. Kränzchen von Eyweiß.

Treibe 8 Loth frische Butter ab, gieb darein 8 Loth gestossenen gesiebten Zucker und 10 Loth feines Mehl, treibe es recht ab, indem du den festen Schnee von einem Eyerklar dazu giebst, gieb auf das Nudelbret noch etwa zwey Loth Mehl zum

Ausarbeiten und Zerwalgen des Teiges, zerwalge sie auf zwey bis drey Messerrücken dick, steche mit dem Ausstecher runde Kränzchen aus, lege sie auf ein ungeschmiertes Papier, bestreiche sie mit zerklopften Eyern, bestreue mit geriebenen oder kleingeschnittenen Mandeln und Grobzucker, lasse sie schnell schön semmelgelb backen, netze das Papier unten mit einem nassen Schwamm, löse sie geschwind vom Papier, lasse sie am warmen Orte stehen, richte sie berghoch auf eine Schüssel an, begieße mit Schodoh und trage sie auf.

50. Piskoten mit Schodoh.

Nehme ein Viertel Pfund feine Piskoten, schmiere den Boden von einer mit eingesottenen Rivis = Himbeer = oder Weichselsaft, oder sonst einen Eingesottenen; drücke eine zweyte hübsch fest daran, fahre so fort bis alle sind, schlichte sie schön hoch auf eine Schüssel, wenn du sie auftragen willst, so begieße sie mit festen Schodoh, oder richte den Schodoh schön hoch auf die Schüssel an, und die Piskoten steche rund um hinein; es muß aber schnell geschehen, damit der Schodohberg nicht zusammen sinkt.

51. Brennende Speise.

Treibe 8 Loth frische Butter ab, schlage 10 Dötter hinein, gieb 8 Loth gestossenen Zucker, 8 Loth bloß abgewischte sammt der Schale geriebene Mandeln, zwey Eßlöffel voll Arak, und von einer halben Lemonie die Schale dazu, treibe es eine halbe Stunde ab, und gieb dann von 6 Eyweiß den

Schnee dazu, vermische ihn bloß damit; schmiere die Form mit Butter, lege sie aus mit nudelförmig geschnittener Pomeranzenschale oder Citronat, laß es nach Anweisung des Nro. 36 eine Stunde im Dunst kochen. Stürze es, steche mit einem silbernen Kaffeelöffel Löcher darein, begieße es mit Arak, dann vor der Thüre noch mit bischen Weingeist, zünde es mit einem brennenden Papierchen an, und trage es so in voller Flamme auf die Tafel.

NB. Alle im Dunst gekochten Mehlspeisen kann man so durchstechen, mit Arak oder Weingeist begießen und brennend zur Tafel tragen; ich habe es geflissentlich unterlassen; bey jeder diese Speisen anzumerken: damit eine ungeübte Hausfrau oder Köchin nicht irrig dächte, es müsse seyn, ich selbst bin keine Freundinn von diesen brennenden Speisen, weil es bloß etwas für das Auge, keinesweges aber zur Vermehrung des Wohlgeschmacks ist. Daher rathe ich es auch nur dem an, wer etwa davon vorzüglich eingenommen wäre.

52. Krebs = Meridon.

Mache von 15 Krebsen und 12 Loth Butter eine schöne Krebsbutter, treibe sie ab, und rühre darein 5 gehäufte Eßlöffel voll feines Mehl, gieße darein unterm schnellen Umrühren ein Seidel kochenden Schmetten, und rühre es so lang, bis es auskühlt, dann schlage darein 7 Eydötter, gieb dazu von 4 Eyweiß den Schnee, dann zwey Löffel voll auf Kränzchen geschnittene in Butter gedünstete frische Morcheln, dann 2 Löffel voll in Suppe und Butter gedünstete Spargelköpfchen, salze es

ein Wenig, würze mit Muskatblüthe, verrühre es lind, damit die Spargelköpfchen nicht zerdrückt werden, schmiere die Form, lege sie mit einem Kranz von Spargelköpfchen und mit einem Kranz von Morchelnkränzchen aus, gieße die Massa hinein, lasse es nach Anweisung des N. 36 eine Stunde auch länger im Dunst kochen. Man kann auch hier verschiedene Aenderungen vornehmen; man kann z. B. noch die Krebsschweifel nudelförmig schneiden, dann Hühnerlebern in Rindsuppe und Butter abdünsten, dann, wenn man es in die Form giebt, die Hälfte der Massa aufgießen, eine Lage von Krebsschweifeln und Hühnerlebern machen, dann erst das übrige darüber gießen, kochen und stürzen; man kann es entweder so trocken mit Semmelbröseln bestreuen, mit heißer Butter abschmalzen, oder mit einer guten Soß von Morcheln und Krebsbutter untergießen, welche bey den Einmachspeisen vorgeschrieben sind.

Auch kann diese Speise süß gemacht werden; koche von zwey Eyern feine Nudeln in zwey Seidel süßen Schmetten ein, gieb dazu ein bischen Vanilie, laß auskühlen, gieb 3 Eßlöffel voll Krebsbutter darein, 5 Dötter, von 30 Krebsen die geschnittenen Schweifel, von 4 Eyweiß den Schnee, ein bischen Salz, 5 Loth gestossenen Zucker, treibe es ab, schmiere die Form aus, koche, stürze, bestreue mit Zucker und ziere herum mit Krebsscheer.

Gebratenes.

1. Rindsbraten.

Nehme ein schönes Stück wenigstens 7 bis 8 Pfund vom Schlegel, klopfe es recht ab, salze es, spicke es mit Speck, bestreue es mit Ingber, gebe es in die Bratpfanne, gieße Wasser darunter und lasse es gemach wenigstens 3 Stunden braten; es muß schön braun gebraten werden, muß öfters umgewendet, beständig mit Butter gespickt werden, und auch immer in Saft bleiben, daher muß man es wohl öfters untergießen.

2. Eingelegter Kalbsschlegel.

Klopfe einen schönen Kalbsschlegel wohl ab, salze ihn; gieße daran Essig, worin du einige Scheiben Zwiebel, einige Körner Pfeffer und Neugewürz aufgekocht hast, daran; lasse ihn wenigstens 3 oder 4 Tage liegen, muß aber jeden Tag umgewendet und immer mit einem Stein beschwert werden; dann nehme ihn aus dem Essig heraus, wasche ihn im Wasser, lege ihn in die Bratpfanne, gieße Wasser darunter, belege und spicke ihn mit frischer Butter; während dem Braten gieße sauern Schmetten daran, und laß ihn so im Safte braten.

3. Gänse und Enten.

Diese werden rein geputzt, gesalzen und inwendig Kümmel darein gethan, auf die Bratpfanne gelegt, Wasser untergegossen und langsam gebraten. Ist es eine Mastgans, so muß man das Fett immer abgießen, daß es nicht verbrennt.

4. Kapauner mit Sardellen.

Putze den Kapauner rein, salze und hefte ihn, zertreibe 3 oder 4 Sardellen mit frischer Butter, gebe die Hälfte in den Kapauner, schmiere ihn damit überall aus, lege ihn in die Bratpfanne, gieße ein bischen Wasser unter, belege ihn mit Butter, laß es langsam braten; während dem Braten drücke die übrige Sardellenbutter auf einen Kochlöffel fest, und spicke den Kapauner immerwährend damit; es ist sehr schmackhaft. Kann auch langsam am Spieße gebraten werden.

5. Hasen.

Wenn der Hase abgezogen wird, so häutle ihn ab, salze ihn, spicke ihn recht zierlich mit Speck, lege ihn in eine Bratpfanne; lasse Essig mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, ganzen Pfeffer und ganzen Ingber kochen, begieße ihn damit, lasse ihn 3 bis 4 Tage in der Beitz liegen, wende ihn jedoch täglich um; dann läßt man ihn in der Beitz braten, gießt sauern Schmetten nach, belegt ihn mit Butter; ist von der Beitze zu viel, so muß man die Hälfte abgießen, und nur so viel daran lassen, als nöthig ist, daß er im Safte bratet. — Dieß versteht sich aber nur von alten Hasen; die jungen werden gerade gespickt, in die Bratpfanne gegeben, mit Butter belegt, ein bischen Wasser darunter gegossen, und entweder mit sauern Schmetten oder auch nur bloß mit Butter während dem Braten gespickt, was vorzüglich bey den Märzhasen zu beobachten ist, welche in 3 Viertel Stunden gebraten sind.

6. Rebhühner und Fasanen.

Diese werden gerupft, sauber geputzt; doch müssen die Federn auf dem Kopfe bleiben, und die Füsse dürfen nicht weggeschnitten werden; gesalzen in und auswendig, geheftet mit Spagat, oder gespreilt, gespickt recht zierlich mit Speck, auf den Spieß gesteckt, und unterm beständigen Begießen mit zerlassener frischer Butter langsam schön braun gebraten. — Auch kann man sie in eine Bratpfanne legen, ein bischen Wasser darunter gießen, mit frischer Butter belegen, und während dem Braten damit begießen; doch sind sie auf dem Spieß besser, sowohl Rebhühner, als auch Fasanen. Man kann sie, wenn sie braun genug sind, vom Spieß abziehen, den Heftspagat wegnehmen und auftragen.

7. Rehschlegel und Rehrücken.

Man nimmt einen eingelegten Rehschlegel oder Rücken, wasche ihn wohl aus, häutle und spicke ihn zierlich mit Speck, lege die Abschnitzel vom Speck, einige Blatteln Zwiebel in die Bratpfanne, lege den Schlegel darauf, gieße halb Wasser, halb Weinessig darunter, belege ihn mit frischer Butter, kehre ihn öfters um; wenn es zur Hälfte gebraten ist, so sehe zu, und wenn zu viel Soß ist, so gieße ein bischen ab; gieße sauern dicken Schmetten zu, belege abermals mit Butter, laß ihn schön braun braten; wenn dann zu wenig Soß wäre, kann man wieder nachgießen; lege den Braten auf eine Schüssel, die Soß seihe durch und gieße darunter, trage es zur Tafel.

8. Einen Hirschzemmer.

Behandle den Hirschzemmer, wenn er als Braten gebraucht wird, ganz so wie den Rehrücken, soll er aber nach dem Rindfleische kommen, so lege die Abschnitzel von dem Speck in die Bratpfanne, lege den Zemmer darauf, belege ihn mit Butter und gieße bloß Wasser unter, lasse ihn hübsch braun braten; richte ihn auf die Schüssel, gebe ein bischen von dem Saft unten und oben, belege ihn mit goldgelb geröſteten Semmelbröseln; in eine Sosiete gieb dann eine Sardellensoß, oder eine Weichsel - oder Hagebuttensoß, wie bey der Rindszunge ist.

9. Gebratene Schnepfen.

Nehme aus einem sauber geputzten Schnepfen das Innere heraus, hacke es klein, lege es mit einem Stückchen frischer Butter, grünen Petersil und Muskatenblüthe in ein Reindel, lasse es auf Kohlen aufdünsten, salze es; den Schnepfen aber salze, spicke mit Speck und brate ihn an Spieß; gebe einen Teller darunter, damit der Saft nicht in die Asche tropft; backe schön gelblicht Semmelschnitte, schmiere das Gedünste darauf, begieße mit dem Saft, lege den Schnepfen in die Mitte, die Semmelschnitte herum, trage es zur Tafel.

10. Krammetsvögel.

Rupfe die Krammetsvögel, schneide den untern Theil des Kopfes ab, ziehe die Därmer heraus, spreile schön zierlich, salze und brate sie auf dem Spieß, begieße sie fleißig mit Butter; oder lege

sie auf ein Reindel, geschnittene Zwiebel und Butter dazu, lasse sie schön braun dünsten, doch nicht so, daß die Zwiebel verbrennt, sonst ist es bitter; reibe eine Semmel, röste sie im Schmalz schön goldgelb, richte die Vögel in die Schüssel und die Semmel obenan; so sind sie nicht nur zierlicher, sondern auch geschmackhafter, als auf dem Spieß.

11. Gebratener Auerhahn.

Nehme 1 Seidel Wasser und 2 Seidel Weinessig, schneide darein 2 oder 3 Zwiebel, gieb Thymian, Pfeffer, Ingber, Neugewürz und 1 Stück Speck darein, lasse es kochen, dann überkühlen, lege den geputzten Auerhahn in ein irdenes Gefäß, gieße die Beitze darüber, laß ihn 4 bis 5 Tage darein liegen; er muß aber täglich gewendet werden; in einem kalten Orte kann er auch 10 bis 12 Tage liegen, ohne daß er Schaden leide. — Nehme ihn dann aus der Beitze, spicke und brate ihn auf dem Spieße recht langsam und braun, begieße ihn fleißig mit der Beitze und mit frischer Butter; lasse dann die Beitze sieden und quirle sie mit Rindsuppe, einem Eydotter und sauern Schmetten ab, lege den Auerhahn auf eine Schüssel, die durchgeseihte Soß darunter, und trage es auf.

12. Gebackene Hühnel.

Zerschneide rein geputzte junge Hühnel auf Viertel, sind sie größer, also auf Glieder; salze sie und lasse sie wenn es die Zeit gestattet, einige Stunden im Salze liegen, trockne sie dann mit einem reinen Tuche ab, bestreue oder wickle sie recht

in Mehl, daß alle Feuchtigkeiten weggehen, dann tunke sie in ein zerklopftes Ey, ballire sie in geriebene Semmel, und backe sie im heißen Schmalz; du kannst sie so mit Salat als Braten brauchen, oder statt andern Belegen auf Grünspeisen geben. Die gebratenen Hühnel werden gesalzen, inwendig mit einem Stückchen frischer Butter ausgeschmiert, ein Stückchen grünen Petersil darein gegeben, geheftet, und am Spiße gebraten.

13. Gebratener Truthhahn mit Mandelfülle.

Wenn der Truthhahn sauber gerupft ist, und ausgenommen werden soll, muß man vorzüglich auf den Kropf Acht geben, damit er nicht ledirt wird; wasche ihn rein aus, salze und hefte ihn, mache die Fülle: Treibe für einen großen Truthhahn 6 Loth Butter schön pfaumig ab, schlage darein 3 Dötter und 2 ganze Eyer, gebe dazu 3 Loth geschälte geschnittene süße Mandeln, Muskatblüthe, ein Wenig Salz, und Zucker so viel, daß es süß ist, 4 oder 5 Löffel Schmetten, dann geriebene Semmelbröseln so viel, als zu einer jeden Fülle nöthig ist; nicht zu dünne darf sie seyn, sonst rinnt sie, nicht zu dick, sonst wird sie hart. Während dem Braten ist der Kropf am meisten zu beobachten, damit er nicht Brandblasen bekömmt, daher muß man gleich bey Zeiten ein mit Butter geschmiertes Papier darüber geben. Ein Truthhahn muß sehr langsam braten, sonst ist er inwendig roh und hart. Statt der Fülle kann man auch oberflächig die Kastanien abrösten; die Schale nimmt man ab, gieb die Kastanien in den Kropf, bindet ihn gut zu, und trägt

ihn zur Tafel. Beym Transchiren schneidet man zuerst den Kropf aus, legt die Fülle oder die Kastanien auf einen Extrateller, schneidet dann das Uibrige.

Bey allen Braten muß man vorzüglich darauf sehen, daß sie gut gesalzen, gut gespickt und öfters umgewendet werden; je größer der Braten ist, desto langsamer muß er gebraten werden, sonst bekömmt er wohl oben Rinde, wird braun, ist aber inwendig roh, oder doch hart. — Hühner, Kapauner, Rebhühner, Fasan, junge Enten, junge Gänse ist alles am besten vom Spieße, andere aber größere Braten sind wieder besser aus der Röhre.

14. Schinken.

Nimm einen Schinken, wasche ihn rein ab, gieb ihn in einen großen Topf, gieße Wasser daran, lasse ihn recht weich kochen; während dem Kochen muß man die Suppe kosten, ist sie zu wenig gesalzen, so muß man zusalzen; ist er weich genug, so nehme ihn behutsam aus dem Topfe, lege ihn auf ein reines Brett, löse die Haut ab, bestreue ihn mit Majoran und Pfeffer, decke die Haut wieder darüber, und laß ihn ganz kalt werden. Willst du ihn zur Tafel geben, so rolle die Haut zurück, schneide ein Papier zierlich aus, lege es auf eine Schüssel, und den Schinken darauf; du kannst ihn entweder nur so, den Knochen mit krausgeschnittenen Papier umgewickelt geben; oder mache einen Rand herum 2 Finger breit von frischer Butter, belege es mit den aus der Haut zierlich geschnittenen Verzierungen, oder mit Blättern oder Blüthen, und so

bereitet gieb es zur Tafel; Pfeffer, Salz, Essig und Oehl dazu.

15. Geselchte Rindszunge.

Diese wird gewaschen und eben so wie der Schinken weich gekocht, dann zieht man gewöhnlich gleich die Haut ab, ehe sie eintrocknet; richtet sie auf eine mit einem zierlich geschnittenen Papier belegte Schüssel, oder schneidet sie gleich auf Scheiben, gebe Essig und Oehl, Pfeffer und Salz dazu. Willst du es sehr schön haben, so kannst du am Rande der Schüssel eben auf 2 Finger breite Streifchen machen, belege sie mit Blumen, lege die Zunge in die Mitte, trage es auf.

16. Schöpsenschlegel wie Rehschlegel.

Häutle einen schönen Schöpsenschlegel schön ab, klopfe ihn recht, reibe ihn mit Salz und Wachholder ein, lege ihn auf eine Schüssel, gieb ein Brettchen darüber, beschwere es mit einem Stein, lasse ihn so 2 bis 3 Tage liegen; man kann auch mehrere so bereitete Schlegel wie Wildprät einlegen, gut vermachen, daß keine Luft dazu kann, und beschweren; fügt es sich, daß man gerade ein Wild einlegt, so kann man einige so gehäutelte Schlegel wie auch Rindfleisch dazwischen einlegen, und dann alles statt Wildprät verbrauchen; wer nicht besonderer Kenner ist, täuscht sich und verspeißt es statt Wildprät.

Wenn der Schlegel so eingelegt ist, wasche ihn vor dem Gebrauche rein ab, salze nur sehr wenig, wenn es ja nöthig ist, und spicke ihn recht reich. Indeß

lasse kochen ein halb Seidel Wasser, halb Seidel Weinessig darein, gieb eine Scheibe geschnittene Zwiebel, ein bischen Thymian, 3 Lorbeerblätter, 20 Körner Neugewürz, 10 Körner Pfeffer, 3 Stückel Ingber; laß es aufkochen, dann auskühlen, begieße den Schlegel damit, laß ihn in dieser Beitze wieder einige Tage liegen; wenn du ihn braten willst, so lege ihn auf die Bratpfanne, seihe ein bischen von der Beitze darunter, gieb dazu ein halbes Seidel Oesterreicher Wein, ein bischen Lemonieschalen, laß es hübsch braun braten, richte den Schlegel auf eine Schüssel, seihe den Saft entweder so durch, oder drücke noch den Saft einer halben Lemonie darunter und gieße es unter den Braten. Ziere ihn mit halbmondförmigen Lemonieschelben.

17. Kalbsschlegel mit Speck.

Nimm einen mürben schönen Kalbsschlegel, klopfe ihn recht, häutle ihn streifweis, wasche ihn rein, salze und spicke ihn recht reich, kannst ihn entweder mit ausgekühlten Essig, worin Zwiebel und Gewürz gekocht hat, begießen, und so einige Tage mürbe liegen lassen, oder gleich ohne ihn zu beitzen, braten; ist er gepeitzt, so wasche ihn wieder im reinen Wasser, lege ihn auf eine mit Butter geschmierte Bratpfanne, gieße zwey Schöpflöffel Wasser darunter, laß ihn unterm öfteren Umlegen halb abbraten, dann gieße ein halb Seidel Oesterreicher Wein unter, und laß ihn gar ausbraten; wenn er auf der ungespickten Seite schon braun ist, so wende ihn mit der gespickten nach oben; laß in

einem Töpfchen ein Stück frische Butter zerschleichen, rühre ein Kaffeelöffel voll feines Mehl darein, gieße einen Kaffeebecher voll dicken saueren Schmetten dazu, rühre es recht ab, begieße mit einem Löffel den Schlegel, wenn es braun wird, wieder, und so lang, bis sich eine schöne lichtbraune Rinde formirt, dann richte den Braten an, seihe die Soß durch und gieße sie unter den Braten; wohlgemerkt unter den Braten, nicht wie einige die Gewohnheit haben, obenauf, wodurch der Braten unansehnlich wird. Bey allen Braten muß man vorzügliche Aufmerksamkeit darauf richten, damit der Braten weder zu wenig gebraten, noch überbraten werde, sondern schön im Safte bleibe. Wünschenswerth wäre es, wenn jede Hausfrau und Köchin sich in dieser Aufmerksamkeit üben möchte, und nicht diesen Artikel der Willkühr unwissender Mägde überlassend, dächte, es sey genug, wenn sie nur den Braten gehörig salze und dann mit Butter spicken lasse, das übrige würde schon das Feuer thun, und da geschieht es leider nur zu oft, daß durch diese Gleichgültigkeit der schönste Braten verdorben, verbrannt oder ausgetrocknet wird, oder doch zäh, halbgebraten zur Tafel kömmt, und schmerzlich ist es, wenn ein Braten, der mehrere Gulden kostet ehe er auf die Tafel kömmt, ohne Lust verspeist wird, und nur die Nachlässigkeit und Unachtsamkeit ist Schuld, wenn sich viele den Braten überhaupt, insbesondere aber den Kalbsbraten bis zum Eckel überessen.

Sulzen.

1. Sauere Sulzen vom Kalbskopf und Füßseln.

Hacke den geputzten Kalbskopf Mitten entzwey, nehme das Hirn heraus, gieb ihn in einen Topf, gieße reines Wasser darauf, gieb einige von den Knochen abgezogene Füsse und die zerhackten Knochen dazu, laß es halb abkochen bis das Fleisch von den Knochen geht, löse das Fleisch von den großen Knochen, lege es in einen andern reinen Topf, seihe die Suppe daran, gieb dazu Zwiebel, Knoblauch, Ingber, Neugewürz, Pfeffer, Gewürznelken, Lemonieschale, Lorbeerblatt und ein Stückchen Thymian; salze es, gieße Essig dazu, wenigstens, daß der 3te Theil guter Weinessig ist, lasse es ganz weich kochen, nehme das Fleisch heraus, die Suppe laß noch sieden, schlage darein 2 ganze Eyer sammt der Schale, laß es noch ein Wenig kochen; lasse ein Stück Zucker braun rösten, gieb es dazu, laß es noch aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb; binde dann eine Serviette auf die 4 Füsse eines umgekehrten Stuhles, stelle ein Gefäß unter, gieße die Sulze in die Serviette, und laß es durchfiltriren. — Indessen schneide das Fleisch in kleine Würfel; nehme eine Form, gieße ein bischen von der durchfiltrirten Sulze darein, laß es kalt werden, lege verschiedene Zierathen von Lemonieschale oder gekochten Eyweiß, rothen Rüben und dergleichen aus, gieße gemach wieder ein bischen

von der reinen Sulz darüber, laß es wieder auskühlen; lege dann das würflicht geschnittene Fleisch darauf, und gieße mit der reinen Sulze die Form voll; das Fleisch muß schön vom Rande in der Form gehen, so erscheint dann alles so wie hinter dem Glase; lasse es kalt werden. Wenn du es zur Tafel geben willst, so tunke die Form in heißes Wasser, stürze es geschwind in eine Schüssel, lasse wieder ganz kalt werden, ziere es herum entweder mit Lemoniescheiben, oder mit frischen Lemonieblättern, gebe es zur Tafel; Essig und Oehl, Pfeffer und Salz gieb dazu. Man kann auch Kren oder Senf dazu geben. Bleibt etwas von der reinen Sulze übrig, so kann man sie zu verschiedenen Soßen, wie schon gesagt wurde, brauchen.

2. Lemonie = oder Pomeranzensulze.

Nehme Tages zuvor 2 Loth Hausenblase, klopfe sie und zerschneide sie auf kleine Stückel, gieße daran 1 Seidel kaltes Wasser, lasse sie über die Nacht weichen; den andern Tag laß es kochen, und seihe es durch ein reines Tuch, gieße es in ein reines Gefäß; reibe auf einem halben Pfund Zucker die Schale von 4 Lemonien und 1 Pomeranze ab, stosse ihn und gebe ihn dazu; dann gieße auf die Uiberbleibsel von der Hausenblase ein Seidel guten österreicher Wein, laß es aufkochen, seihe es auch dazu; drücke den Saft von den 4 Lemonien und der süßen Pomeranze; rühre es nochmals wohl, dann seihe es durch eine reine Serviette in eine Form, am besten ist eine Melonenform. Einige Stunden vor dem Anrichten tunke die Form in heißes Was=

ser, stürze sie geschwind, laß recht wieder kalt werden; schneide Lemonie auf Scheiben dazu. Zur Zierde der Sulze kannst du entweder Pomeranzen- oder Lemonieschеiben nehmen.

3. Kaffeesulze.

Nehme im Winter ein, im Sommer anderthalb Loth geklopfte kleingeschnittene Hausenblase, laß sie eben über Nacht in ein bischen Wasser weichen, nimm 4 bis 5 Seidel guten süßen Schmetten, gieb die Hausenblase darein, laß es kochen, brenne ein Viertel Pfund Kaffee, wirf während dem Brennen ein bischen gestossenen Zucker daran; wenn er gebrennt ist, wische ihn mit einem reinen Tuch ab, wirf ihn ungemahlen in den Schmetten, laß eine Viertel Stunde kochen, doch achte, daß es ja nicht anbrennt; seihe es durch, gieße es in ein reines Gefäß, wirf darein ein Stückchen mit Zucker gestossene Vanilie, ein Viertel Pfund Zucker, laß es aufkochen; quirle 3 Eydötter mit ein bischen kalten Schmetten ab, die kochende Sulze darein, quirle es recht ab, gieße es in eine auf vier Füssen eines umgekehrten Stuhles befestigte Serviette, laß es in ein untergestelltes Gefäß durchlaufen, gieße es in die Form, am besten ist zu diesen Sulzen eine Melonenform, lasse es entweder beym Eys oder sonst wo, kalt werden. Einige Stunden vor dem Anrichten weiche die Form im heißen Wasser, stürze die Sulze auf eine Schüssel, und ziere sie entweder mit schönen Blättern, oder mit rother Vaniliesulze, indem du mit einem Kaffeelöffel kleine runde Stückchen herausnimmst, es in einen Kranz her-

umlegst und dann mit grünen Blättern zierst; es formirt einen Kranz von Rosen.

4. Vanille = Sulze.

Klopfe und schneide anderthalb Loth Hausenblase, lasse sie über Nacht in ein bischen Wasser wohl erweichen; koche 4 Seidel guten Schmetten, gieb darein ein hübsches Stück mit Zucker gestossene Vanilie, dann ein Stück reinen Tarnisol, ein Viertel Pfund Zucker, laß alles wohl kochen, achte, daß es nicht anbrennt; seihe es durch, laß es noch einmal aufsieden; seihe es durch eine auf vorige Weise bereitete Serviette, gieße es in die Form, laß es kalt werden; stürze und ziere es wie du willst.

5. Gemischte Sulze.

Klopfe und schneide 2 Loth Hausenblase, laß sie über die Nacht durchweichen; dann lasse 6 Seidel guten süssen Schmetten kochen, gieb die Hausenblase darein und 12 Loth Zucker, laß es eine Viertel Stunde sieden, seihe sie durch; dann theile die Sulze in mehrere Theile, stelle sie in kleinen Gefäßen auf die Gluth, in einen Theil lege Vanilie mit Zucker gestossen und ein Stückel reinen rothen Tarnisol, laß es aufkochen; in den andern gieb ein Taferl geriebene gute Chokolade; in den dritten 3 Loth gebrennten ganzen Kaffee; in dem vierten laß Lemonieschalen kochen; in den fünften gieb Spenatsaft, und den sechsten laß weiß; laß jedes aufkochen, die Chokolade, Kaffee, Lemonie und den weißen quirle jeden einzeln mit einem mit kalten Schmetten abgerührten Eydotter ab, den

grünen und rothen laß so, seihe jeden extra durch, dann mische wie du willst; hast eine Sternform, so gieße in jede Vertiefung eine andere Farbe, muß aber immer eine Farbe erst kalt werden, ehe man die andere darein gießt, auch darf es nur lau, ja nicht heiß seyn, sonst verschmilzt eins ins andere; daher ist diese Sulze bloß für geübte Köchinen, und auch nur für große Tafeln anwendbar. Vor dem Anrichten eine Stunde muß man sie stürzen und anrichten.

6. Chokolade = Sulze.

Nehme im Winter anderthalb Loth Hausenblase, klopfe und schneide sie klein, laß sie über die Nacht durchweichen; nehme 4 Seidel guten süssen Schmetten, gieb die Hausenblase darein, dann 4, 5, und wenn sie klein sind bis 8 Taferl gute Chokolade, ein Stückchen Vanilie, 4 Loth Zucker, lasse alles wohl aufkochen, seihe es durch, laß es nochmals aufsieden; rühre 3 Eydötter mit ein bischen kalten Schmetten ab, gieße die kochende Sulze darein, quirle es wohl ab, seihe es durch die bereitete Serviette, gieße es in die Form, laß es kalt werden. Einige Stunden vor dem Anrichten wird sie gestürzt; indem man die Form wie sonst in heißes Wasser tunkt.

7. Brunnkreß = Sulze.

Nehme 2 Seidel guten österreicher Wein, reibe die Rinde von 4 Lemonien und einer Pomeranze auf einem halben Pfund Zucker ab, gieb es darein; gieb dazu anderthalb Loth zerschnittene und

Tags zuvor geweichte Hausenblase, laß es zusammen aufkochen; stosse Brunnkreß in einem messingenen Mörser, drücke den Saft durch ein reines Tüchlein; gieb so viel dazu, daß es schön grün wird; dann drücke den Saft von der Pomeranze und den Zitronen dazu, seihe alles durch eine bereitete Serviette, gieße es entweder in die Form, oder auf eine dazu bestimmte 3 oder 4eckige Schüssel, laß es beym Eys kalt werden. Man kann diese Sulze, wenn es die Jahrszeit mit sich bringt, mit spanischen Brunnkreßblüthen zieren, oder sonst wie man will.

8. Faschirter Kapauner in der Sulze.

Rupfe einen schönen Kapauner, sobald er geschlachtet ist, noch warm, flamire ihn, damit er ganz rein wäre, dann schneide ihn auf dem Rücken auf, ziehe die Haut vorsichtig ab, die Füsse und Flügel schneide schön im Gliede von dem Uibrigen ab, daß es bey der Haut bleibe, die Haut lege in laues Wasser, löse das Fleisch von der Brust ab, und gieb noch eine Brust von einem andern Kapauner dazu, oder auch von einer Henne; gieb dazu 2 bis 3 Loth Rindsmark, hacke es ganz fein, gieb dazu 2 bis 3 gerührte Eyer, eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, salze und würze es mit Muskatblüthe und Lemonieschale, treibe alles recht ab, daß es wie Butter glatt ist; man kann es auch im Mörser stossen; schlage 2 Eyer in ein Töpfchen, salze sie, backe auf einer Amuletpfanne Amuleteln daraus, und schneide sie auf Nudeln, dann schneide ein Stückchen Schinke oder gekochtes geselchtes Fleisch gleich-

falls auf Nudeln, so auch frische Tartoffeln, wenn keine frischen sind, so lasse sie in Rindsuppe ein bischen aufkochen. Nun breite die Haut auf eine reine Serviette aus, und belege sie mit der Fasch, dann mische die Amuletel = Schinken = und Tartoffelnnudeln, belege die Fasch damit, darüber gebe wieder Fasch, formire den Kapaun so wie er zuvor war, nähe ihn auf dem Rücken wieder zu, so auch wo noch eine Oeffnung ist, belege ihn schön mit Speckscheiben, und wikle ihn mit Zwirnfäden um, damit er schön im Speck und in der Form bleibe; lege dünne Spänchen auf den Boden eines Kastrolls kreuzweis, doch dürfen sie nicht von einem Holze seyn, welches einen harzigen Geruch hat, am Besten Buchene; lege den Kapaun darauf, gieße darauf einen Theil guter Rindsuppe, worin ein Kalbsfuß gekocht hat, einen Theil Wein und einen Theil guten Weinessig, salze es zu; es muß ein tiefer Kastroll seyn, damit der Kapaun mit der Flüßigkeit ganz bedeckt würde, gieb dazu eine große Zwiebel auf Scheiben geschnitten, 2 Lorbeerblätter, 10 Körner Neugewürz, 10 Körner Pfeffer, 10 Gewürznelken, 2 Stücke Ingber, 2 Stücke ganze Muskatblüthe, lasse es ganze zwey Stunden ganz gemach wohl zugedeckt kochen; nebstdem koche noch in der Rindsuppe, Wein und Essig zu gleichen Theilen 4 Kälberfüsse recht weich. Die Beinchen von dem Kapaun, wenn das Ingeweide herausgenommen ist, zerhacke auf Stückchen, wasche sie rein, gieb sie auf ein Kastroll und lasse sie mit einem halben Pf. auf Stückchen zerschnittenen Kalbfleisch, Zwiebel, Gewürz, Zeller und Petersilie schön braun dünsten,

doch ja nicht anbrennen; wenn es schön braun ist, so gieße die Suppe von den weichgekochten Kälberfüssen daran, so auch diese, worin der Kapaun gekocht hat, lasse es eine Viertel Stunde im vollen Sude kochen, dann seihe es durch ein Sieb auf einen anderen Kastroll, schöpfe nach Möglichkeit alles Fett ab, und wenn es nun wieder im vollen Sude ist, so gieb den festen Schnee von drey Eyweiß hinein, rühre es recht um, laß noch ein Weilchen kochen, koste, ob es genug gesalzen ist, binde eine Serviette auf die vier Füsse eines umgekehrten Stuhles, gieße, nachdem du eine tiefe Schüssel unterstellt hast, die Sulze darein, lasse sie schön rein durchlaufen, willst du die Sulze etwas gelblicht haben, so füge dem Sude noch einige Fäden Safran bey, ja aber nicht viel, sonst verliert es am Wohlgeschmack. Nun kannst du den Kapaun entweder in dem Speck einballirt kalt werden lassen, den Aspik (Sulze) auf eine seichte Schüssel Fingerhoch gießen und kalt werden lassen; dann, wenn du den Kapaun anrichten willst, binde den Speck los, lege den Kapaun auf eine Schüssel, steche aus der Sulze schöne Sternen, oder Kränzchen, oder Herzeln mit blechernen Ausstechern aus, ziere sowohl die Schüssel als auch den Kapaun damit, wozu du noch Lemonieschale und auch Lemonie- oder Pomeranzenblätter, wenn du frische haben kannst, beyfügen. Die Blätter zieren jede Sulze sehr schön, und man kann davon immer einen Vorrath haben, wenn man die frischen Lemonie- und Pomeranzenkernen in die Blumentöpfe setzt, und Sommer und Winter vor denen Fenstern pflegt.

Man kann auch den Kapauner gleich aus den Speckblättern heraus nehmen, ihn in eine tiefe Glasform legen, und die reine Sulze darüber gießen, und so ihn dann mit der Glasform auftragen; oder kannst du ihn auch in einer andern Form kalt werden lassen, wie jede andere Sulze stürzen, dann nach Belieben und Einsicht zieren.

Diesen Aspik kann man zum verschiedenen Gebrauche verwenden.

Gieße davon auf den Boden einer Form fingerdick auf, lasse es kalt werden, mache herum einen Kranz von zierlich geschnittener Lemonieschale und Lemonieblättern, in der Mitte eine Rosette oder einen Stern, gieße darüber, aber sehr vorsichtig kalten, aber nicht gesetzten Aspik, wieder fingerhoch, laß abermals fest werden, nun schlichte in die Mitte entweder zierlich geschnittene, in Suppe, Wein und Essig gekochte junge Hühnchen, oder Kalbs- oder Schweinzungen und Ohren, oder ein Spanferkel u. s. w., mußt es so auflegen, daß herum zwischen dem Fleisch und der Form ein Zwischenraum von einem Finger bleibe, nun gieße die Form mit kaltem Aspik voll, und lasse es fest werden. Dann, wenn es gebraucht wird, stürzen und zieren. Daß auch hier verschiedene Aenderungen vorgenommen werden können, versteht sich von selbst.

9. Kalte Schnitzel v. Kapaunen oder Hühneln.

Wenn nach einer Gasterey noch verschiedene Braten, als Hühner und Kapaunen übrig geblieben sind, und auch noch einige Gäste die man eben gut bewirthen wollte zurückbleiben, so kann man unter

die kalten Speisen die übriggebliebenen Hühner folgendermaßen zubereitet mit Ehren aufstellen. Schneide von den Hühnern kleine Schnitzel so, daß man aus der halben Hühnerbrust etwa 10 bis 12 Stückchen machen kann, richte diese Schnitzel nach der Menge entweder auf einen Teller oder Schüssel, koche einige Eyer hart, schneide die Dötter klein, dann weiche den vierten Theil einer abgeriebenen Semmel in Rindsuppe ein, treibe sie mit denen Eydöttern recht ab, gieße Essig und Oehl daran, zerrühre es recht, begieße die Schnitzel damit, bestreue sie mit Pfeffer, und wenn es nöthig, mit ein bischen Salz, und vermische es mit den Schnitzeln; rund um mache einen Kranz von Feldsalat, oder bestreue es mit Kaperln, geschnittenen frischen Sardellen und geschnittenen Aspik.. Oder vermische es auch mit Erdäpfeln; wer Freund vom Knoblauch oder Zwiebel ist, kann eines oder das andere beyfügen, die Zwiebel kleingeschnitten, den Knoblauch mit Salz zerrieben und mit den Döttern gleichzeitig abgetrieben. Auch vom kalten Fasan und Rebhühnern, und zur Zeit der Noth auch vom kalten Kalbsbraten kann man diese Speise bereiten; für indeß genug, vielleicht belehre ich künftig meine lieben Mitschwestern noch von mehr derley Speisen.

Torten.

---

1. Schwarze Brodtorte.

Reibe ein halbes Pfund süsse Mandeln sammt der Schale auf einem Riebeisen, stosse ein halbes

Pfund feinen Zucker, reibe 2 Taferl gute Chokolade, stosse 4 Loth braun geröstetes Brod, siebe es durch ein Haarsieb; schneide die Schale von einer Lemonie klein, reibe einen Muskatennuß; stosse ein halbes Loth Gewürznelken, ein halbes Loth Zimmet, siebe es ebenfalls durch; gieb alles in einen großen glasirten Topf, schlage darein 12 Dötter, von dem Eyweiß mache Schnee, gieb ihn dazu, und rühre es eine ganze Stunde wohl ab; schmiere die Form mit zerlassenen Schmalz, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße die Form halb voll, laß es eine Stunde in der Röhre gemach backen; stürze sie, laß sie kalt werden, ziere es nach Belieben mit färbigen Zucker, laß es abtrocknen, lege es auf ein zierliches Papier; so wird es aufgetragen. Wenn etwas übrig bleibt, so backe daraus kleine Wandeln; du kannst die Torte dann damit zieren.

2. Weiße Mandeltorte.

Nehme ein halb Pfund geschälte süsse und 4 Loth bittere Mandeln, reibe sie auf einem Riebeisen, gebe sie in einen Topf; stosse ein halbes Pfund Zucker, laß ein bischen davon zum Eis machen, den übrigen gieb zu den Mandeln; schlage dazu 5 ganze Eyer, 7 Dötter, von viertehalben Eyweiß den Schnee, von einer halben Lemonie die Schale, und einen Löffel voll geriebene durchgesiebte Semmelbrösel; rühre es eine Stunde wohl ab, schmiere die Form mit zerlassener Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße die Form halb voll, lasse sie eine ganze Stunde gemach backen;

was übrig bleibt, laß in kleinen Wandeln backen; wenn die Torte gebacken ist, so stürze sie, laß sie auskühlen, belege sie mit einem guten färbigen Eis, laß sie abermals in der nun gewiß ganz kühlen Röhre abtrocknen; ziere es dann wie du willst, lege es auf ein zierlich geschnittenes Papier und trage es zur Tafel.

3. Mandel=Kranztorte.

Nehme anderthalb Pfund süße Mandeln, schäle sie, ein Pfund schneide länglich ganz dünne, ein halbes Pfund reibe auf einem Riebeisen, gebe die geriebenen Mandeln auf eine Schüssel, gieb dazu drey Viertel Pfund gestossenen durchgesiebten Zucker, schlage dazu 6 ganze Eyer, jedes wohl verrührt; gieb dazu von einer ganzen Lemonie die Schale kleingeschnitten; treibe es eine halbe Stunde wohl ab, gieb dazu die länglicht geschnittenen Mandeln, und einen Löffel voll geriebene durchgesiebte Semmelbrösel, rühre noch ein bischen; schmiere ein Blech mit Butter, belege es mit Oblatten, mache von dem Teig Kränze darauf immer einen kleiner als den andern, bis es gar ist, und laß es schön semmelgelb backen. Wenn sie gebacken sind, so breche die übrigen Oblatten wohl reinlich ab; schlichte immer einen kleinern als den andern auf einander; muß aber immer den einen weiß, den andern so wie er ist aufschlichten, bis es gar ist, ziere dann diese, und in die Mitte gieb entweder einen Blumenstrauß oder aber brennenden Weingeist in einer silbernen Schale, und trage ihn brennend zur Tafel.

4. Gute zusammengelegte Torte.

Koche 18 Eyer hart, nehme die Dötter heraus, lasse sie auskühlen, treibe sie recht ab; treibe 3 Viertel Pfund frische Butter schön ab, gebe die Dötter dazu, gieb 12 Loth gestossenen Zucker, ein Viertel Loth gestossene Muskatblüthe, von einer Lemonie die Schale kleingeschnitten dazu, treibe alles wohl ab; rühre darein nach und nach 3 Seidel durchgesiebtes feines Mehl, nehme es aufs Nudelbrett, arbeite es mit den Händen recht ab, mache 6 Stücke daraus, walze es auf 2 Messerrücken dick aus, schneide nach einem runden Teller 6 gleiche Blätter, lege jedes auf ein Papier und Blech, lasse schön semmelgelb backen; von den Abschnitzeln, die man zusammen nimmt, wieder ein bischen abarbeitet, und auf zwey Messerrücken dick auseinander walgt, mache kleine Kranzeln, welche mit einem blechernen Stecher ausgestochen werden, in die Mitte mache entweder mit einem ganz kleinen Stecher, oder mit einem Fingerhut ein Löchel, lege sie aufs Papier, schmiere sie mit einem zerschlagenen Ey, bestreue sie mit gröblich gestossenem Zucker, laß sie eben schön semmelgelb backen; wenn die 6 Blätter gebacken sind, so lege das erste auf ein ausgeschnittenes Papier auf eine Schüssel, belege es mit eingesottenen Rivis 2 Messerrücken dick, lege wieder ein Blatt darüber, wieder eingesottenen Rivis, und so fort bis das letze Blatt oben kommt. Nun belege es mit weißen Lemonie = Eis, welches recht dick seyn muß; dann mache von den kleinen Kranzeln einen Kranz herum, und gieb eins von den Kranzeln in die Mitte, und wenn es der Raum

gestattet, also noch wieder 5 bis 6 herum; gieb in ein jedes von diesen Kränzchen entweder eine eingesottene Weichsel, oder ein Häuferl eingesottenen Rivis, laß es ein bischen abtrocknen, bestreue es mit Zucker und gebe es zur Tafel. Aus diesem Teig können auch verschiedene Kleinigkeiten gemacht werden; mit zerklopften Eyern geschmiert, mit groben Zucker bestreut, semmelgelb gebacken, dann wieder mit Zucker gestreut kann man es statt kleinen Zuckerwerk auf die Confekt-Teller zur Tafel geben.

5. Geröste Torte.

Schneide ein halbes Pfund geschälte süße Mandeln klein; lege in ein Reindel ein Stückchen Butter, und gieb darein ein halbes Pfund gestossenen Zucker, lasse es unterm beständigen Rühren schön lichtbraun rösten, schütte die Mandeln darein, gieb dazu von einer Lemonie die Schale, laß es noch ein bischen aufschäumen; schmiere eine Melonenform mit Schmalz, streue sie mit kleingeschnittenen Pistazen, oder wenn sie nicht zu haben sind, mit geschnittenen Lemonieschälern aus, gieße diesen aufgeschäumten Mandelzucker darein, zerdrücke es schön gleich in der ganzen Form, laß es überkühlen, nehme es behutsam heraus, gieb es zur Tafel entweder so, oder in kleiner Bärenpratzeform.

6. Eine Linzertorte.

Nimm 2 Seidel feines durchgesiebtes Mehl, ein halbes Pfund gute frische Butter, ein halbes Pfund geschälte geriebene Mandeln, ein halbes Pf.

gestossenen Zucker, ein halbes Pfund hartgekochte gestossene Eydötter, von einer halben Lemonie die Schale kleingeschnitten, ein bischen gestossenen Zimmet und Neugewürz; dieses mische alles wohl untereinander, arbeite es recht ab, und mache so große auf einen Finger dicke Scheiben als die Schüssel ist; dann mache ein Gitter von dem nämlichen Teig, bestreiche es mit zerklopften Eyern, laß es langsam backen, oder mache aus dem Teig statt einem Gitter, kleine Kranzeln, und lege sie herum in einen Kranz; wenn die Torte gebacken ist, gebe dann eingesottenes Obst darauf; oder mache Powideln von großen Rosinen, nämlich: Nehme ein halbes Pfund große Rosinen, wasche sie, nehme die Kernen heraus, hacke sie ganz klein, gebe dazu kleingeschnittene Lemonieschale, ein bischen Neugewürz, gieße einige Löffel voll Wein darauf und laß es aufdünsten. Dieses kannst du zur Linzertorte, wie auch zu der zusammengelegten Torte Nro. 4 statt eingesottenen Rivis brauchen. — Man kann das Eingesottene gleich auf die rohe Torte schmieren und damit backen, es wird aber gerne knödlicht; daher ist es besser, erst die gebackene Torte zu belegen.

Kolatschen

und verschiedene Kleinigkeiten.

---

1. Deutsche Kolatschen.

Nehme ein halbes Pfund frische Butter, treibe sie ab; wenn sie schön abgetrieben ist, so gebe

nach und nach darein 8 Dötter, immer einen Dotter und einen Löffel voll Mehl; dann nehme 2 Seidel Schmetten, gieße ihn eben nach und nach hinein, gebe beständig Mehl zu, und 4 oder 5 Löffel voll gute Hefen, 2 Loth gestossenen Zucker, von einer Lemonie die Schale kleingeschnitten, und so viel Mehl, als nöthig ist, daß der Teig gerade wie ein leichter Buchtelteig wäre; arbeite ihn ab, laß ihn gehen; dann salze ihn, gebe ein bischen Muskatblüthe, schlage ihn wieder ab, schneide runde Papiere, so groß als du die Kuchen willst; kannst entweder alle gleich machen, oder mache immer einen kleiner als den andern, daß der letzte ganz klein ist, schmiere die Papiere mit zerlassener Butter, lege ein Stückel von dem Teig darauf, zerwalge ihn ganz dünne, so, wenn das Papier beschrieben ist, daß man die Schrift durchsieht, mache herum mit dem Messer von dem Teige ein Randel, schmiere dann die Kuchen, einen mit Powidel, einen mit Mohn, einen mit Quark, versteht sich, daß alles gut zubereitet seyn muß; belege es zierlich mit Rosinen und Mandeln, laß sie auf einem Blech schön gemach backen, versteht sich, daß sie noch oben und die Randeln mit einem zerklopften Ey bestrichen werden müssen; zu den Quarkkolatschen kann man in ein Töpfchen ein bischen lauen Schmetten, ein bischen zerlassene Butter, ein bischen Safran nehmen, es wohl abquirlen, dann die Kuchen oben damit bestreichen; dieses muß aber nicht seyn, ein zerklopftes Ey macht eben den Dienst, und ist geschmackhafter.

2. Kolatschen von Eyweiß.

Nehme 8 Seidel feines durchgesiebtes Mehl, schneide darein 2 Pfund frische Butter, gieb 5 Löffel voll gute Hefen, 2 Seidel guten süßen Schmetten, 3 Löffel gestossenen Zucker, und von 12 Eyweiß den Schnee, arbeite den Teig recht ab, bis er sich zieht, erst mit einem Kochlöffel, dann mit den Händen, dann lasse ihn gehen; salze ihn, nehme ihn aufs Nudelbrett, und mache gewöhnliche zusammengelegte Kolatschen; fülle sie mit Mohn, Powideln und Quark; oben belege sie mit festen Schnee, bestreue mit Zucker und geriebenen Mandeln recht dick, gieb sie auf geschmierte Papiere und Blech, lasse sie noch ganz wenig gehen, und backe sie im Backofen schön goldgelb, bestreue sie mit Zucker und gebe sie zur Tafel.

3. Kolatschen von Döttern.

Gieb auf eine Schüssel 3 Seidel feines gesiebtes Mehl, schneide darein 4 Loth frische Butter; gieb in ein Töpfchen 8 Eydötter, 3 Löffel gute Hefen, 3 Löffel gestossenen Zucker, und ein kleines Seidel guten süßen Schmetten, mache damit den Teig ein, arbeite es recht ab, bis er sich zieht, salze es ein bischen, gieb ein wenig Muskatblüthe dazu und laß es gehen; dann nehme 28 Loth frische Butter, wasche sie recht im Wasser durch, nehme sie aufs Nudelbrett und bestreue sie mit Mehl, zerwalge, bestreue sie wieder mit Mehl, überlege sie so wie zum Butterteig, mache daraus endlich ein

rundes Blattel, gieb es zwischen zwey zinnerne Teller, dann im Keller beym Eis laß es recht kalt werden. Wenn der Teig gegangen ist, so zerwalge ihn auf einen Finger dick, die Butter eben so, lege die Butter auf den Teig, überlege ihn so wie Butterteig, zerwalge, überlege, zerwalge; hüte dich aber es mehr als 3mal zu überlegen; steche mit blechernen Formen verschiedene Kleinigkeiten daraus, lege sie aufs Papier, schmiere sie mit zerklopften Eyern, bestreue sie mit geschnittenen Mandeln, laß sie schön backen; wenn sie kalt sind, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie zur Tafel. Aus diesem Teig kann auch ein Kranz um eine Wildprätschüssel gemacht werden, oder auch Bögen.

4. Gefüllte Karlsbader Kolatschen.

Nimm 8 Loth Schmalz und 7 Loth frische Butter, treibe es pfäumig ab, schlage darein 9 Eydötter, 8 Löffel Schmetten, 3 Löffel Hefen, ein Loth gestossenen Zucker und 26 Loth feines gesiebtes Mehl, ein bischen Salz, treibe alles wohl ab, lasse es eine Viertel Stunde stehen, schmiere dann ein Papier mit frischer Butter, nehme immer einen Löffel voll Teig, mache auf das Papier runde Häuferl, mache sie in der Mitte mit dem Messer auseinander, gebe darein eingesottenen Rivis oder Weichsel, mache es wieder zusammen, belege es mit festen Schnee, bestreue es mit Zucker und geriebenen Mandeln, lasse sie ganz wenig gehen, backe sie dann schnell schön semmelfarb, laß sie auskühlen, bestreue sie mit Zucker, und trage sie auf.

5. Geschwinde Kipfel.

Treibe ein Viertel Pfund frische Butter schön pfäumig ab, gieße ein Kaffeebecherl laues Wasser während des Umrührens hinein; nur schnell muß man rühren, dann rühre so viel Mehl darein, als zu einem dicken Nockenteig nöthig ist, salze ein wenig, stelle es in einen kühlen Ort, lasse es eine Viertel Stunde stehen, damit es fest werde; dann mache fingerdicke halbmondförmige Kipfel, belege sie mit Schnee, bestreue sie mit Zucker, geriebenen Mandeln und Vanilie, laß sie geschwind schön gelb backen, auskühlen, bestreue sie abermals mit Zucker und Vanilie, und trage sie auf.

6. Schwed'sches Brod.

Nehme auf ein Nudelbrett anderthalb Seidel feines Mehl, schneide darein 4 Loth frische Butter, gieb dazu 4 Loth gestossenen Zucker, 6 Dötter, 6 Löffel süßen Schmetten, ein bischen Salz, arbeite den Teig recht ab, daß er sich nicht mehr ans Nudelbrett klebt, walge es Messerrücken dick aus, belege es dick mit festen Schnee, bestreue es mit Zucker, geschnittenen Mandeln, Fenchel und geschnittenen Pistazen, radle 2 Finger breite, einen Finger lange Streife, schmiere die blechernen Bogenformen mit Schmalz, lege den Teig darauf, laß ihn schön gelblicht backen, bestreue ihn mit Zucker, schlichte einen großen Berg davon auf eine Schüssel, und trage es auf.

7. Mandelolippen.

Nimm ein Viertel Pfund gestossenen Zucker auf eine Schüssel, gieb ein Viertel Pfund feines

gesiebtes Mehl, ein Viertel Pfund geschälte geriebene Mandeln, ein bischen gestossenen Zimmet, ein bischen kleingeschnittene Lemonieschale, mische alles wohl untereinander, treibe ein Viertel Pfund frische Butter recht ab, gieb dieses hinein, schlage 8 ganze Eyer dazu, treibe es wohl ab, und backe es; die Form darf aber nicht geschmiert werden. Sobald man es von der Form nimmt, muß es gleich über ein hübsch dickes Hölzel gerollt werden; schlichte sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie zur Tafel. Sind sie Tags zuvor gemacht, und werden weich, so muß man sie eine Stunde vor dem Anrichten in eine warme Röhre oder sonst einen warmen Ort stellen.

8. Oblatten mit Chokolade.

Nehme auf ein Seidel Mehl drey Viertel Seidel süßen Schmetten, 2 ganze Eyer, kleingeschnittene oder auch auf Zucker abgeriebene Lemonieschale, etwa ein Loth Zucker, und ein Wenig Salz, gieb alles in einen Topf, rühre es recht ab, schmiere die Form mit Schmalz aus und backe es; wenn sie gebacken sind, so schmiere ein Blattel mit zerlassenem Schmalz, streue darüber geriebene Chokolade vermischt mit Zucker und Vanilie, decke ein zweytes mit Schmalz geschmiertes Blattel darüber, gieb abermals in die Form, laß ein Wenig darein, nimm sie heraus; wenn du willst, kannst du sie noch dicker machen, d. h. 3 Blätter auf einander, und 2mal Chokolade. Man kann auch statt Chokolade, Zucker und Zimmet nehmen.

9. Zimmet Hocholippen.

Nehme ein Seidel Mehl, 3 Viertel Seidel gu= te süße Milch, ein bischen Zucker und Zimmet, und Lemonieschale, gieb ein oder zwey Eyer dazu; sollte es zu dick seyn, kann man Milch zugießen, wie auch bey den Oblaten, backe es eben so wie die Oblaten, rolle sie wie die Mandelolippen, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und trage sie zur Tafel.

10. Kleine Zwiback.

Gieb auf eine Schüssel ein Viertel Pfund feingestossenen Zucker, schlage darein vier ganze Eyer, rühre es eine halbe Stunde wohl ab, gieb dann Zimmet, Gewürznelken, von jedem etwa ein Viertel Loth, von einer Lemonie die Schale, ein bischen überstossenen Fenchel, dann so viel Mehl, als zu einem leichten Buchtelteig erforderlich ist dazu; mache aus diesem Teig fingerdicke Strizerl, schmiere das Papier mit Butter, lege die Strizerl darauf, gieb es auf ein Blech, laß es in einer gut geheitzten Röhre schön semmelfarb backen, schneide sie gleich warm; lasse sie auf Papier und Blech in einer kühlen Röhre trocknen, gebe sie auf Desertteller unter das Zuckerwerk. Sie können im trockenen Orte aufbewahrt werden.

11. Eine gute Buchtel.

Treibe ein Viertel Pfund frische Butter ab, nehme ein Seidel guten sauren Schmetten, gieb darein 6 Eydötter, 3 Löffel gute Hefen, 2 Loth Zucker, ein bischen Salz, quirle alles wohl ab; gebe immer eine Handvoll Mehl, und gieße immer

von dem abgequirlten Schmetten dazu, bis daraus ein gehöriger Buchtelteig ist, arbeite es recht ab, bis es Blasen wirft und vom Kochlöffel geht. Bestreue eine Serviette mit Mehl, zerwalge den Teig zwey Messerrücken dick darauf, schmiere ihn mit zerlassener Butter, streue ihn mit gestossenen Zucker, Zimmet und länglich geschnittenen Mandeln aus; die Buchtel rolle zusammen, lege sie in die Form, lasse sie drey Viertel Stunde gähren, und dann gemach backen; sie kann wenigstens 3 Viertel Stunde in der Röhre seyn. Stürze sie, bestreue sie mit Zimmet und Zucker, und trage sie auf.

12. Kugelhupf.

Nimm 6 Loth frische Butter, 6 Loth Schmalz, treibe beides schön pfäumig ab, schlage darein 10 Eydötter, verrühre jedes gehörig; dann gebe vier Loth auf Lemonie abgeriebenen Zucker, 3 Löffel gute Hefen, ein bischen Salz, 5 Löffel voll guten süßen Schmetten, ein bischen Muskatblüthe oder besser Vanilie, dann ein halbes Pfund fein gesiebtes Mehl; rühre es jetzt nicht lange mehr ab, schmiere die Form; ist es eine Sternform, so streue einen Strahl mit länglich geschnittenen, einen mit halben Mandeln auf, gieße den Teig hinein, laß es wenigstens 3 Viertel Stunden backen; stürze es, bestreue es mit Zucker und Vanilie, laß es kalt werden; dann trage es auf die Tafel.

13. Butterteig.

Nimm 3 Seidel feines gesiebtes Mehl auf ein Nudelbrett, schneide darein 4 Loth frische Butter,

zwey Dötter und ein ganzes Ey, einige Löffel voll süßen Schmetten, ein Wenig Salz; arbeite es recht ab, zerwalge und überlege es einigemal, laß es im Kühlen rasten; nehme 28 Loth Butter, wasche sie recht im Wasser durch, arbeite sie recht ab, daß sie geschmeidig wird, nimm sie aufs Nudelbrett, bestaube sie mit Mehl, zerwalge und formire einen runden Kolatschen, laß ihn eben im kalten Orte rasten; zerwalge die Butter so groß als der Teig, lege es auf einander, überlege es 3mal, zerwalge es und mache daraus was du willst, entweder Hascheewandeln, oder sonst andere Sachen. Die Hascheewandeln werden also gemacht: Man sticht immer zwey gleiche Blatteln mit einem runden Stecher aus, eins läßt man so, in das andere sticht man mit noch einem kleinern Stecher ein kleines rundes Löchel, legt es auf das andere, giebt es aufs Papier, bestreicht mit einem zerklopften Ey, laß schön heiß backen; wenn sie gebacken sind, fülle sie entweder mit einem Fleischhaschee oder eingesottenen Rivis; die mit Fleischhaschee müssen lau bleiben, daher lasse sie an einem warmen Orte stehen. Diese pflegt man gewöhnlich nach dem Rindfleische zu geben. Aus diesem Teig kann man Verschiedenes machen. Bögen oder Rände um Schüsseln, u. s. w.

14. Bitterpatzeln.

Stosse ein Viertel Pfund süße geschälte und ein Viertel Pfund bittere Mandeln im Mörser, oder reibe sie auf einem Riebeisen; während des Stossens aber mußt sie mit Schnee anfeuchten, daß sie nicht öhlig werden; gebe sie auf die Schüssel, gieb

dazu ein halbes Pfund gestossenen Zucker, von 6 bis 7 Eyweiß den Schnee, wie du siehst, daß es nicht zu dünne wird; mache davon kleine Häufel aufs Papier und Blech, laß es geschwind schön semmelfarb backen; nehme sie gleich heiß mit einem Messer ab, gieb sie eben auf Confektteller zwischen das Zuckerwerk.

15. Ingber.

Nehme ein halbes Pfund feines durchgesiebtes Mehl auf ein Nudelbrett, gieb dazu ein halbes Pfund fein gestossenen Zucker, von einer Lemonie die kleingeschnittene Schale und zwey Löffel voll gestossenen durchgesiebten Ingber, mische alles recht untereinander; schlage darein 3 ganze Eyer, arbeite es recht ab, zerwalge es zwey Messerrücken dick, steche es mit der Ingberform aus, schmiere ein Papier, lege es darauf, laß es schnell backen; wenn es gebacken ist, so ziere es mit weißen Zuckereis, und laß es trocknen. Wird ebenfalls unter das Zuckerwerk gemischt. Wenn man die Form nicht hat, so kann man fingerlange Strizerl machen, und sie so ingberartig auf den Seiten ausstechen.

16. Faschingskrapfen mit weißen Randerln.

Nehme 1 Seidel süßen lauen Schmetten, 4 Eydötter, 3 Löffel gute Hefen, 1 Löffel voll gestossenen durchgesiebten Zucker, ein Stück Butter wie ein Ey groß; dieß mische alles wohl unter einander. Nehme feines Mehl, welches Tags zuvor in die Stube genommen und durchgewärmet werden muß; mache einen Teig wie auf leichte Buchtel

ein, arbeite ihn recht ab, bis er sich vom Kochlöffel lößt, salze ihn ein Wenig, nimm ihn aufs Nudelbrett, zerwalge ihn einen kleinen Finger dick, mache Krapfen; fülle sie mit eingesottenen Ribis oder guten Powideln; lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Serviett, lasse sie ein bischen gähren; dann backe sie. Die Pfanne muß auf Kohlen stehen, und Schmalz muß so viel darein seyn, daß die Krapfen schwimmen können, und nicht auf den Boden fallen; lege sie in das Schmalz mit der Seite die oben war, decke sie wohl zu, so bekommen sie schöne weiße Randerln; bestreut mit Zucker trage sie auf.

17. Lange große Faschingskrapfen.

Treibe drey Viertel Pfund frische Butter schön pfäumig ab, wenn sie gut abgetrieben ist, so gebe darein 6 Seidel durchgewärmtes gesiebtes Mehl; mache den Teig mit lauen süßen Schmetten ein, gieb einige Löffel gute Hefen darein, kleingeschnittene Lemonieschale, einen Löffel voll gestossenen Zucker, ein bischen Muskatblüthe, arbeite den Teig recht aus, laß ihn gähren; wenn er ein bischen gegangen ist, so gieße darein etwa ein Viertel Seidel guten österreicher Wein, arbeite ihn wieder ab, salze ihn, laß ihn wieder gähren; dann rühre in den Teig ein Viertel Pf. kleingeschnittene Mandeln, arbeite es wieder ab, gebe es aufs Nudelbrett, mache eine Viertel Elle lange, hübsch dicke Krapfen, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, lasse sie gähren; dann backe sie schön gemach, muß eben recht viel Schmalz seyn, damit sie schwimmen; so-

bald sie aus dem Schmalz kommen, balliere sie ganz im gestossenen Zucker, laß kalt werden. Diese werden dann auf der Tafel auf Blatteln geschnitten.

18. Rosenkrapfen.

Nehme 1 Seidel Mehl aufs Nudelbrett, zertreibe darein 4 Loth Butter, mache ein Grüberl darein, schlage darein 1 ganzes Ey, 2 Dötter, gieb dazu 3 Löffel guten Schmetten, 3 Löffel österreicher Wein, ein bischen Zucker, ein bischen Salz, arbeite es recht ab; zerwalge es so wie auf Nudel, steche mit der Form die Röserln aus, feuchte sie immer in der Mitte ein bischen mit Eyweiß an, lege 4 Blätter auf einander, drücke sie in der Mitte mit einem Finger fest zusammen, werfe sie in heißes Schmalz, laß sie schön goldgelb backen; gieb in die Mitte einer jeden solchen Rose entweder eingesottenen Ribis oder Rosinenpowideln, bestreue sie mit Zucker, und richte sie schön auf eine Schüssel an. Aus diesem Teige kannst du auch die sogenannten Gottesgnaden machen; nämlich: radle längliche 3 Finger breite Streifeln aus dem zerwalgten Teige, radle sie in der Mitte 2, 3mal ein bischen durch, werfe sie in heißes Schmalz, laß sie goldgelb backen. Richte davon einen Berg auf eine Schüssel, bestreue ihn mit Zucker, und trage es zur Tafel.

19. Butterbrod.

Gebe in einen Topf ein Viertel Pfund gestossenen Zucker, dazu 6 Dötter, rühre es eine Viertel Stunde wohl ab, wie auf eine Piskotentorte, gieb darein gestossene Gewürznelken, Zimmet, von jedem

ein Viertel Loth, dann kleingeschnittene Zitronat; nehme dann Mehl auf ein Nudelbrett, gieße es darein, mache einen Teig, arbeite ihn recht ab, mache daraus ein Laibel, bestreiche es mit einem zerklopften Ey, bestreue es recht mit Chokolade, gieb es aufs Papier und Blech, laß es backen; wenn es kalt ist, so schneide es wie Brod, mache ein Citroneneis, bestreiche es damit, laß es trocknen, und gieb es unter die Belarien.

20. Mandelkranzeln.

Stoße 1 Pfund Zucker, siebe ihn durch ein Haarsieb, mache von 3 Eyweiß Schnee, rühre den Zucker eine halbe Stunde damit ab, gieb dann von einer Lemonie den Saft darein; dann schneide ein halbes Pfund geschälte Mandeln auf Nuderl, lasse sie auf einem warmen Orte wohl abtrocknen, gieb sie darein und von einer Lemonie die kleingeschnittene Schale dazu, mache dann auf Oblatten davon Kranzeln, Häufel und Halbmonde, und laß es semmelgelb backen. Es wird auf Confekttellern unter Zuckerwerk auftragen.

21. Verzuckerte Kastanien, Datteln und Pomeranzen.

Schäle die Pomeranzen, schabe alles Weiße ab, nehme die Spalten auseinander, doch so, daß der Saft nicht heraus kann; die Kastanien röste und schäle sie; aus den Datteln nehme den Kern heraus. Laß Zucker mit einigen Löffeln voll Wasser so lange sieden, bis er sich spinnt; dann schmiere eine Marmorplatte mit Mandelöhl, steche die

Pomeranzenspalten, Kastanien und Datteln auf spi-tzige Hölzel, tunke sie in den Zucker, lege sie auf die Marmorplatte, und laß sie kalt werden; mache sie in Papierln ein, und mische sie unter anderes Zu-ckerwerk.

22. Schinken von Zucker.

Schäle und reibe ein Viertel Pfund süße, und 4 Loth bittere Mandeln, gebe sie auf eine Schüssel; gieb dazu ein Viertel Pfund gestossenen Zucker und ein bischen Schnee, treibe es recht ab, lege den vierten Theil davon auf die Seite, in die 3 Theile gieb 1 Quintel gestossene Gewürznelken, 1 Quintel Zimmet, 1 Quintel Muskatennuß, ein Löffel voll rothen pulverisirten Sandel, arbeite es recht ab, mache daraus ein längliches Laiberl, das Weiße ge-be oben auf, drücke es zu; schneide Schnitteln, for-mire sie auf dem Papier, und laß sie abtrocknen; es sieht sehr täuschend aus; um es noch täuschender zu machen, kann man statt Pfeffer und Salz ge-riebene Chokolade und gestossenen Zucker geben. Gehört auch unter das Zuckerwerk.

23. Mandelbögen.

Schäle und reibe ein halb Pfund süße Man-deln, gieb dazu ein Viertel Pfund gestossenen Zu-cker, von einer Lemonie die kleingeschnittene Scha-le, 2 Dötter und 4 ganze Eyer, und einen Koch-löffel voll feines Mehl, oder fein gesiebte Semmel; schneide Oblatten so lang und so breit, als du sie haben willst, schmiere den Teig darauf, lege es auf die gebogene Form, laß sie schön semmelfarb backen;

wenn sie gebacken und ausgekühlt sind, kannst du sie zieren wie du willst; mit Lemonie oder Zuckereis mit Pistazen bestreuen, trocknen lassen, auf Torten geben, oder so auftragen.

24. Mandelbögen auf andere Art.

Schäle 1 Pfund süße Mandeln, drey Viertel Pfund schneide auf Nuderln, ein Viertel Pfund reibe auf einem Riebeisen; gieb die geriebenen auf eine Schüssel, und dazu ein halb Pfund gestossenen Zucker; mache aus 6 oder 3 Eyerweiß den Schnee, gieb ihn dazu, von einer Lemonie die Schale auf Nuderl geschnitten, und die geschnittenen Mandeln auch darein, treibe es recht ab; schmiere ein reines Blech mit Wachs, streiche die Bögen so dick als du willst darauf, laß es backen; nehme sie ab, biege sie über einen Nudelwalger; oder kannst sie auch wie die vorigen auf Oblatten geben, und auf Bögenformen backen, ziere sie mit Lemonieeis, und laß sie trocknen.

25. Osterlaibel.

Nehme drey Viertel Pfund frische Butter, zwey und ein halb Seidel Schmetten, 6 Dötter, die Butter zerlasse, gieb sie in den lauen Schmetten, die Dötter und 4 Löffel gute Hefen dazu; nehme durchgewärmtes Mehl, mache den Teig an, gieb darein 2 Loth gestossenen Zucker, ein Viertel Loth Muskatblüthe, von einer halben Lemonie die Schale, arbeite den Teig recht ab, bis er Blasen wirft, und vom Kochlöffel sich ablößt, laß ihn gähren, wenn er gegangen ist, salze ihn, gebe darein 4

Loth geschnittene Mandeln, 4 Loth große Rosinen, arbeite den Teig gehörig ab, mache ein Osterlaib, schmiere ein Papier mit Butter, gieb es darauf, dann auf ein Blech und laß es entweder im Backofen oder in einer guten Röhre backen.

26. Kaffeeprezeln.

Nehme 4 Seidel feines Mehl, ein Viertel Pfund Butter, ein großes Seidel guten süßen lauen Schmetten, 4 Löffel gute Hefen; mache den Teig wie einen Buchtelteig an, gieb dazu 1 Loth gestossenen Zucker, ein bischen Mußkatblüthe, ein bischen kleingeschnittene Lemonieschalen, arbeite den Teig recht ab, salze ihn ein bischen, nehme ihn auf ein Nudelbrett, arbeite ihn etwas fester als auf Buchtel; mache Prezeln daraus, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes Papier und Blech, bestreiche sie mit zerklopften Eyern, lasse sie gehen, und backe sie schön semmelgelb. Sie sind statt Herl zum Kaffee anzuempfehlen.

27. Geschwinde Buchtel.

Nehme 3 Seidel Mehl, 1 Seidel Schmetten, 1 Eydotter, 6 Loth Schmalz, 3 Löffel gute Hefen, mache einen Teig an, gieb dazu 1 Loth Zucker, ein bischen Mußkatblüthe, ein bischen geschnittene Lemonieschale, ein bischen Salz, arbeite den Teig recht ab, nehme ihn auf Nudelbrett, schneide daraus so viel Stückeln, als du Buchtel machen willst, zerwalge sie klein fingerdick, bestreiche sie entweder mit Mohn, Powidl, oder Quark, oder schmiere sie mit Butter und bestreue sie mit geriebenen Pfeffer-

kuchen; rolle sie ein, lege sie in die Bratpfanne in zerlassenes Schmalz, laß sie gähren, dann backen; stürze sie, und lasse sie auskühlen.

Man kann sie auch in eine runde Buchtelform machen: man legt nämlich in dieselbe immer eine mit Mohn, eine mit Quark, eine mit Powidel, läßt es so backen, und dann stürzt man es; jeder kann dann nach eigenen Geschmack wählen. Diese werden mit Zucker bestreut, sobald man sie stürzt.

28. Gesalzene Kümmelstritzeln.

Schneide in 4 Seidel feines Mehl, 4 Loth frische Butter, nehme 1 und ein halb Seidel süßen Schmetten, 3 oder 4 Löffel gute dicke Hefen, ein halb Loth Zucker, ein bischen Salz, ein bischen Jngber, mache den Teig, gieb noch ein bischen Lemonieschale darein, arbeite den Teig recht ab, nimm ihn aufs Nudelbrett, arbeite noch so viel Mehl darein als zu einem festen Stritzelteig nöthig ist; mache dann kleine Stritzel, schmiere sie mit zerklopften Eyern, bestreue sie mit Kümmel und Salz, gieb sie auf ein mit Butter geschmiertes Papier und Blech, lasse sie schön rösch backen. Diese Stritzeln sind zu Bier gut.

29. Martiniherln gefüllte.

Nimm 3 Seidel feines Mehl, 3 Loth schönes Schmalz, 1 Seidel süßen Schmetten, 2 Löffel gute Hefen, 1 Loth gestossenen Zucker, mache einen Teig an, gieb noch Lemonieschale und Muskatblüthe darein, arbeite den Teig ab, bis er Blasen wirft, bestreue ihn mit Mehl, laß ihn gähren; dann

salze ihn, nimm ihn aufs Nudelbrett, mache so viel Stückel, als du Herl brauchst; zerwalge sie länglich zwey Messerrücken dick, beschmiere sie mit Mohn oder Powideln, oder bestreue sie mit Mandeln und Zucker; rolle sie, formire ein Martiniherl, lege es auf ein mit Butter geschmiertes Papier und Blech, bestreiche es mit zerklopften Eyern, bestreue es mit Zucker und geschnittenen Mandeln, laß es schön rösch backen, kalt werden, und gebe sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

30. Mundsemmeln.

Nehme 3 Seidel Mehl, 1 Seidel gute laue Milch, 2 Löffel voll Hefen, ein bischen Salz, mache einen Teig an, arbeite ihn wohl ab, nehme ihn aufs Nudelbrett, arbeite noch so viel Mehl darein, als zu einem festen Striezelteig nöthig ist; bestreiche ein Papier ein bischen mit Butter, gebe sie auf ein Blech, laß sie gähren; du kannst sie in einer Röhre backen, oder kann man sie auch, wenn man Brod backt, im Backofen backen; da bedarf man aber kein Papier und Blech, nur muß man das Brett, woran man sie gähren läßt, mit Mehl bestreuen.

31. Kunětitzer Pretzeln. *)

Treibe 4 Loth frische Butter ab, schlage darein 3 Dötter, gieb dazu 6 Löffel voll süßen Schmetten, einen vollen Eßlöffel gute dicke Hefen, einen Löffel voll gestossenen Zucker, mache einen festen Teig von feinem Mehl ein, gieb noch von einer hal-

*) Bey einem Besuch des Kunětitzer Berges nahm die Verfasserin solche Pretzeln mit und gab ihnen dort den Namen.

den Lemonie die Schale und ein bischen Muskatblüthe dazu, salze es ein Wenig, arbeite den Teig bis er Blasen wirft ab, mache kleine Pretzeln, lege sie auf mit Butter geschmiertes Papier, schmiere sie mit zerklopften Eyern, lasse sie schön aufgehen und backe sie schön goldgelb. Sie sind zum Kaffee sehr gut.

32. Mandelkrapfeln mit Rivis.

Gieb 14 Loth feines Mehl auf ein Nudelbrett, schneide darein 8 Loth frische Butter, gieb dazu 8 Loth gestossenen Zucker, 3 Loth abgezogene geriebene Mandeln, von einer Lemonie die feingeschnittene Schale, und mische alles recht durch; schlage darein 2 Dötter, und drücke den Saft von einer Lemonie dazu, mache den Teig damit an, arbeite ihn aus, zerwalge ihn auf einen kleinen Finger dick, steche mit einem runden Ausstecher runde Scheiben aus, lege sie auf ein ungeschmiertes Papier, bestreiche sie mit zerklopften Eyweiß, bestreue sie mit Zuckergries nach N. 65, lasse sie schön goldgelb backen, dann auskühlen; wenn sie kühl sind, so schmiere ein Blättchen unten mit eingesottenen Rivis, und drücke das zweyte Blättchen auch mit dem Boden daran, und so fort, bis alle gar sind; lege sie schön zierlich auf den Confektteller, bestreue sie mit Zucker und trage sie zur Tafel.

33. Mürbe Aneispretzeln.

Gieb auf ein Nudelbrett ein halbes Pfund feines trockenes Mehl, 8 Loth gestossenen Zucker und zwey Kaffeelöffel voll überstossenen Aneis. Mische

alles wohl unter einander, schneide darein 4 Loth frische Butter, mache in der Mitte ein Grübchen, mache den Teig mit zwey ganzen Eyern an, salze es nur ein klein wenig, arbeite den Teig aus, mache kleine Pretzeln, schmiere ein reines Blech mit Wachs, lege die Pretzel darauf, bestreiche sie mit Eyern, bestreue sie mit Zucker und backe schön semmelgelb, laß kalt werden, bey Anrichten bestreue sie mit Zucker.

34. Gewürzküchерln.

Wische mit einem reinen Tuche 8 Loth schöne Mandeln ab, reibe sie auf einem Riebeisen, gieb dazu 6 Loth gestossenen Zucker, eine geriebene Muskatnuß, 1 Quintchen gestossenen Zimmet, 1 Quintchen Gewürznelken, von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, 8 Loth gestossenen Zucker, 8 Loth feines Mehl, mische alles wohl unter einander, mache es mit 3 Eydöttern an, arbeite es recht ab, und lasse es dann irgend im kühlen Orte eine Stunde rasten, zerwalge es auf zwey Strohhalme dick, steche verschiedene Formen aus, laß es auf unbeschmierten Papier backen, dann auskühlen, bestreiche sie oben mit verschiedenen Zuckereis, lasse abtrocknen, und trage es mit andern Backereyen auf.

Zuckereis von verschiedenen Farben.

---

1. Weißes Zuckereis.

Stosse ein Viertel Pfund feinen Zucker, siebe ihn durch ein Haarsieb, gieb ihn in eine Schale;

nehme ein hölzernes Spachtel, gieb in den Zucker ein Stückchen Schnee, und gebe beständig Schnee zu, bis der Zucker ganz angefeuchtet ist, treibe es beständig ab; statt den Spachtel kann auch ein neuer kleiner Kochlöffel seyn; gebe ein bischen Lemoniesaft dazu, und rühre so lange, bis es schön weiß ist; dann ziere damit was du willst; nur muß man sich hüten, viel Schnee zu geben, sonst wird es zu dünne und rinnt.

2. Gelbes Eis.

Dieß macht man ganz so wie das vorige, nur daß man den Zucker zuvor auf der Lemonie oder Pomeranzenschale abreibt; will man es gelber haben, so kann man allenfalls einige Tropfen aufgelösten Safran darein thun, aber nicht zu viel, sonst bekömmt es einen üblen Geschmack.

3. Chokolade=Eis.

Wird eben so gemacht, nur kann man etwas weniger Zucker und mehr Schnee geben, weil die Chokolade es dicklicht macht; man kann daher 6 Loth Zucker nehmen, 6 Loth geriebene ebenfalls durchgesiebte Chokolade, und Eyweiß so viel, als nöthig ist, daß es sich schmieren läßt, ohne zu rinnen.

4. Zimmet=Eis.

Nehme 4 Loth Zucker, stosse und siebe ihn; 1 Loth gestossenen eben durchgesiebten Zimmet, gieb es auf eine Schale, dann so viel Schnee, als nöthig ist, und rühre es eine halbe Stunde; ziere damit was du willst.

5. Erdbeeren = Eis.

Nimm ein Viertel Pfund gestossenen durchgesibten Zucker, ein bischen Schnee, und dann Erdbeeren = oder Weichselsaft, rühre es eine halbe Stunde, und ziere damit was du willst.

6. Rosenfarbes Eis.

Stosse und siebe ein Viertel Pfund Zucker, mische es mit Schnee, bis es feucht ist; weiche ein bischen Safran in Alkermessaft, giebt es darein, so ist es rosenfarb; auch kann man einige Tropfen von angefeuchten Tarnisol darein thun, wenn kein Alkermessaft zu haben ist.

Krapfen = Kolatschen = und Buchtelfülle.

---

1. Zwespen = Powidel.

Nehme entweder gute Powidel, oder gehackte abgekochte dürre Zwespen, gebe sie auf ein Reindel, gieb dazu ein Stückchen frische Butter, ein bischen kleingeschnittene Lemonieschale, ein bischen Gewürznelken und so viel Zucker, daß sie genug süß sind, laß sie ein Wenig aufdünsten, dann wieder auskühlen, und fülle damit entweder Kolatschen, Krapfen oder was du willst. Zu jedem Gebrauche müssen sie so zubereitet werden, wenn sie gut seyn sollen.

2. Mohn.

Mohn kann man entweder stossen oder abtreiben; will man ihn stossen, so wasche man ihn erst

im kalten Wasser, stosse ihn in einem messingenen Mörser, gebe ihn auf ein Reindel, gieße süßen Schmetten darein, gebe ein Stückchen frische Butter, entweder Zucker oder guten böhmischen Honig darein, bis er recht süß ist, dann entweder geschnittene Lemonieschalen, oder verzuckerte Pomeranzenschalen; wer will, kann entweder ein bischen Gewürznelken, oder Zimmet dazu geben; dann läßt man es auf gemacher Hitze ausdünsten und auskühlen, und füllt damit was man will. Oder man wäscht und brüht den Mohn, dann giebt man ihn auf ein Reindel oder Kastroll, gießt süßen Schmetten daran, läßt ihn weich kochen, nimmt ihn dann in die Mohnpfanne, und treibt ihn mit den dazu bestimmten Reiber recht ab, giebt ihn auf ein Reindel, dazu ein Stückchen Butter, böhmischen Honig oder Zucker, daß er recht süß ist, Pomeranzenschale oder Citronat, kleingeschnitten, oder wenigstens Lemonieschale, Gewürznelken und Zimmet, läßt ihn noch ein bischen ausdünsten, auskühlen, und füllt damit was man will.

3. Quark.

Man nehme einen schönen und süßen Quark, der nicht spröde ist, zertreibe ihn mit einem Reiber oder Kochlöffel, daß keine Knollen darin sind, dann gebe man darein Eydötter und ganze Eyer bis er sich gehörig schmieren läßt; auf 1 Pfund Quark kann man allenfalls 3 Dötter und 3 ganze Eyer rechnen; gebe Zucker darein, so viel, daß er gehörig süß ist, ein bischen Salz, ein bischen Muskatblüthe; ist er zu zusammengelegten Kolatschen oder

Buchteln; so kann man, wenn man will, keine Rosinen darein thun; auf deutsche Kolatschen aber darf dieses nicht seyn. Manche pflegen wegen gelberer Farbe auch Safran darein zu geben, dieß ist aber nicht geschmackhaft, daher widerrathe ich es. Diesen so zubereiteten Quark kann man zu allem brauchen.

4. Rosinen = Powidel.

Nehme ein halb Pfund schöne große Rosinen, wasche sie, nehme alle Kernen heraus, hacke sie ganz klein, gebe sie auf ein Reindel, gieb dazu kleingeschnittene Lemonieschale, Gewürznelken, Zimmet und so viel Zucker, daß es die gehörige Süße hat; gieße daran einige Löffel voll guten österreicher Wein, laß sie ein bischen ausdünsten, dann auskühlen. Diese Rosinen = Powidel sind statt eingesottenen Ribis zu gebrauchen.

5. Zucker = Einbrenn.

Stoffe 4 Loth Zucker, und gieb 4 Loth Mehl dazu, gieb es auf ein Reindel, ein Stückchen frische Butter dazu, laß es auf gemacher Gluth röſten. Dieses Einbrenn braucht man zu deutschen Kolatschen; man belegt die Kolatschen damit, streut länglicht geschnittene Mandeln darüber, begießt sie mit Butter, und läßt sie backen; auch kleine runde flache böhmische Kolatschen kann man damit zieren; doch wird dieses nur selten angewendet.

6. Schnee.

Man nimmt Eyweiß von den Döttern, doch muß man Acht geben, daß erstens die Eyer frisch

sind, zweytens daß kein Stückel Dotter dazu kommt; diese Klar, wovon man auch noch die Aeugeln sondert, giebt man auf eine zinnene oder sonst eine flache Schüssel, ist wenig, also auf einen flachen Teller, und klopft es entweder mit einem dazu bereiteten dünnen Span, oder mit einem Messer, Gabel, was bey der Hand ist; in großen Haushaltungen pflegt man zu diesem Gebrauche ein messingenes Gefäß und eine Ruthe von Drath zu haben, bey kleinen Haushaltungen aber behilft man sich schon so; man peitscht die Klar so lang, bis sie sich zu einem festen weißen Schaume schäumt; die Probe ist, wenn man den Teller umkehren kann, ohne daß der Schaum sich vom Teller löst, so ist er fest genug; doch muß man wohl Acht geben, daß man ihn nicht auf die Erde wirft. Diesen Schnee bedarf man zu Mehlspeisen, Torten, zu verschiedenen Verzierungen und Backereyen; daher muß jedes die Kochkunst liebende Frauenzimmer sich bestreben, sich darein zu üben, einen schönen festen Schnee zu machen.

Salate.

Ich glaube, es sey nicht nöthig hier anzuführen, wie man einen Gurken- oder Häupelsalat machen soll; so werde ich nur solchen, die minder bekannt sind, den Raum hier gönnen.

1. Andibie-Salat.

Vom Andibiesalat nimmt man nur eigentlich das Gelbe, die unzarten grünen Blätter wirft man

weg; man wäscht ihn gut im kalten Wasser, salzt ihn wenig, aber desto mehr muß man Zucker daran streuen, daß er gehörig süß ist, gießt daran Essig und Provenzer Oehl, mischt ihn gehörig und macht so den Salat an.

2. Hopfen = Salat.

Man reinigt den jungen Hopfensalat erst mit kalten Wasser, dann putzt man ihn, kocht ihn so wie Spargel im Salzwasser, läßt ihn kalt werden; dann wird er mit Essig und Oehl angemacht, und mit gestossenen Pfeffer bestreut.

3. Süßer Salat.

Reibe Semmel, schneide dünne Blatteln, backe sie schön goldgelb im heißen Schmalz, lege sie zierlich auf eine Schüssel; reibe die Schale von einer Lemonie und einer Pomeranze auf Zucker ab, bestreue mit diesem Zucker die Semmel, drücke dann den Saft von der Lemonie und Pomeranze daran, laß es stehen, bis es nöthig ist, aufzutragen.

4. Gemischter Salat.

Koche dürre Zwespen in Bier, lasse dabey einige Gewürznelken und ein bischen Lemonieschale kochen, auch ein Stückchen ganzen Zimmet; koche trockene Hagebutten in Wein mit Zucker und Lemonieschale; wenn beides weich gekocht ist, so gebe die Zwespen in die Mitte, richte sie schön hoch an, herum mache einen Rand von Hagebutten, und ganz am Rande der Schüssel mache einen Kranz von geschnittenen süßen Pomeranzen; bringt es die Jahrs=

zeit mit sich, so kann man herum zwischen die Pomeranzen noch Lemonie- oder Pomeranzenblätter zur Zierde geben; doch dieß muß nicht seyn. Man bestreut es mit Zucker und giebt es zur Tafel.

5. Gebackener Salat.

Schäle schöne Borsdorfer Aepfel, schneide sie in Spalteln; koche Zwespen, nehme die Kernen heraus; nehme 1 Ey, ein bischen Zucker, einige Kochlöffel voll Mehl, dann einige Löffel voll Bier oder österreicher Wein, mache ein dünnes Teigel, wie einen ganz dünnen Tropfteig, salze es auch ein Wenig; tunke die Aepfelspaltel und die Zwespen darein, wirf es in heißes Schmalz, laß es schön gelb backen, bestreue es mit Zucker und Zimmet, trage es auf; es muß warm gegessen werden.

6. Gemischter saurer Salat.

Koche 4 Rosen schönen Karfiol, 4 schöne Zeller, entweder im Salzwasser oder in Rindsuppe, letzteres ist geschmackhafter; nimm 3 Häupel gelben, 3 Häupel gesprengelten rothen Häupelsalat, salze ihn; richte in eine Schüssel Weinessig und Provenzer Oehl, gebe den Häupelsalat darein, rüttle ihn darin wohl um; nimm eine Schüssel, gebe einen tiefen Teller umgekehrt darauf, und richte den Salat; erst mache einen Kranz von frischen Zellerblättern, dann einen Kranz von den gekochten in Essig und Oehl eingeweichten Karfiol, jetzt einen Kranz gelben Häupelsalat, dann von Zellerblatteln, dann von gesprengelten Salat, und in die Mitte einen schönen frischen Zellerdeckel; den Zeller

bestreue mit Pfeffer, das übrige mit hartgekochten kleingeschnittenen Eydöttern. Zu diesem Salat muß man Essig und Oehl extra auf den Tisch geben, weil auf dem gestürzten Teller sich nichts erhält, daher sich jeder nach Belieben Essig und Oehl nachgießen kann.

Die sauren Salate werden zu Enten, Kalbsbraten, Hühner, Kapauner und dergleichen gegeben; die süßen meistens zum Wildprät.

Fastenspeisen.

Suppen.

1. Schleihesuppe auf Art der Rindsuppe.

Brühe 2 oder 3 Schleihe, wie viel du gerade Suppe haben willst, ab; (auf einen größeren Schleihen nimm 1 Maß Wasser) wenn sie gebrüht, abgeschuppt und geöffnet sind, wasche sie im kalten Wasser rein ab, schneide sie in Stücke; gieb auf ein Reindel in Scheiben geschnittene Zwiebel, geschnittenen Zeller, ein Stück frische Butter; salze ein bischen die Schleihen, lege sie darauf, lasse sie schön gelblicht dünsten. So viel du Schleihen hast, so viel Maß Wasser laß kochen, gebe darein einen ganzen Zeller, 2 Petersilwurzel, eine halbe Zwiebel, eine Handvoll Erbsen, salze ganz wenig, weil schon die Schleihen gesalzen sind; wenn die Schleihen gedünstet, und dieß wenigstens eine Stunde gekocht hat, so lege die Schleihen in einen Topf, seihe diese Suppe daran, laß es eine Viertel Stunde kochen. Diese Suppe kannst durch ein Haarsieb seihen, und entweder Magrony oder sonst was ein-

kochen, den Zeller geschnitten darein thun, mit Muskatblüthe würzen, so ist es wie eine Rindsuppe; oder du kannst die Schleihen herausnehmen, in die Suppenschüssel legen, ein weißes Einbrenn machen, die Suppe einbrennen, mit Muskatblüthe würzen; zu den Schleihen gebe Semmel, würflicht geschnitten, im heißen Schmalz gebacken, dann seihe die Suppe darauf. Man kann noch nebst Muskatblüthe in diese Suppe entweder ein bischen gestossenen Ingber geben, oder ganzen Ingber dabey kochen lassen.

2. Wurst-Suppe von Karpfen.

Nehme einen halben oder ganzen kleinen Karpfen, schuppe und öffne ihn, von dem Bäuschel nehme die Galle weg, ist es ein Milchner, so nehme die Milch extra; zerschneide den Karpfen auf Stückel, löse die Gräten heraus, schneide das Fleisch von der Haut, hacke es klein. Die Häute, den Kopf, einen ganzen Zeller, 2 Wurzel Petersil, eine halbe Zwiebel, eine Handvoll Erbsen, das Bäuschel und ein bischen Salz gieb in einen Topf, gieße so viel Wasser darauf, als du Suppe machen willst, laß eine Stunde wenigstens kochen. Indessen gebe zu dem gehackten Karpfenfleisch etwa 3 bis 4 Zeherl mit Salz geriebenen Knoblauch, ein bischen Majoran, ein bischen Lemonieschale, ein bischen gestossenes Neugewürz, ein bischen Ingber, und ein Wenig Pfeffer; wenn alles wohl gehackt und vermischt ist, so gebe es in einen neuen Topf, seihe die Suppe, worin die Häute gekocht haben, darüber, lasse es eine starke Viertel Stunde kochen,

brenne es mit braunem Einbrenn ein, koste, ob es genug gesalzen ist, laß es noch ein Wenig aufkochen; richte diese Suppe entweder über gebackene Semmel- oder Brodwürfel an, und trage sie zur Tafel. Wenn es ein Milchner war, so salze die Milch, ballire sie in Mehl, tunke sie in Eyern und Semmelbrösel, laß sie goldgelb backen, und gieb es unter die Suppe.

3. Gewöhnliche Fischsuppe.

Nehme 1 oder 2 Karpfenbäuschel, löse vorsichtig die Galle ab, daß sie nicht zerreißt; dann auch den dicken bittern Darm, gieb es in einen Topf; gieb dazu einen auf kleine Nuderl geschnittenen Zeller, 2 ganze Petersilwurzel, klein gehackte Zeller- und Petersilblätter, eine halbe Zwiebel, lasse alles eine halbe, oder wenn das Bäuschel groß ist, drey Viertel Stunden kochen; nehme dann die Zwiebel, und die ganze Petersilwurzel heraus, mache ein weißes Einbrenn, brenne die Suppe ein, würze sie mit Muskatbläthe und ein bischen Ingber; richte sie über würflicht geschnittene im Schmalz gebackene Semmel an; auch kann die Semmel nur ungebacken würflicht geschnitten darein gegeben werden.

4. Weiße Fischsuppe.

Gieb einige Stücke von verschiedenen Fischen auf ein Reindel, gieb dazu Zeller, Petersil, Pohr, oder weiße Zwiebel, salze es ein bischen, und laß es ausdünsten.

Laß in einem Topf eine Handvoll Erbsen, einen Zeller, 2 Petersilwurzel kochen, salze es eben ein

Wenig; backe einige Semmelschnitte, und stosse sie mit 3 hartgekochten Döttern im messingenen Mörser, gieb es in das bereitete Petersilwasser; gieb die gedünsteten Fische dazu, laß es ein bischen aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb.

Indessen nimm ein halb Seidel kühle Fischsuppe, schlage darein 6 ganze Eyer, gieb ein bischen Muskatblüthe dazu, quirle es wohl ab, gieße es in ein Seideltöpfchen, binde es mit Papier fest zu, hänge es ins kochende Wasser, laß es eine Stunde kochen; nehme kleine nockengroße Stückel mit einem Kaffeelöffel heraus, lege sie in die Suppenschüssel; zerrühre einige Dötter entweder mit kühler Suppe oder ein bischen kalten Wasser, gieb ein bischen Muskatblüthe dazu, gieße die kochende Suppe daran, quirle es recht ab, gieße es über die Nocken in die Schüssel, trage sie auf.

5. Braune Fischsuppe mit Knödeln.

Laß auf einem Reindel ein Stück Butter heiß werden, gebe darein gelbe Rüben, Petersilwurzeln, Zeller, Braunkohl, einige Stücke Fisch, ein bischen ganzes Neugewürz, Ingber, Muskatblüthe, Gewürznelken, Zwiebel, laß alles schön braun dünsten, nur daß es nicht anbrennt.

In einem Topfe bereite indessen Petersilwasser, gieße es daran, laß es eine halbe Stunde kochen, seihe es durch; laß ein Stückchen Zucker braun rösten, gebe ihn dazu; sollte es herb seyn, also auch ein Stückel weißen Zucker, würze es mit Muskatblüthe, gieße es über die Knödeln.

Knödeln.

Hacke ein Stückchen Karpfenfleisch klein, gieb dazu ein Stück abgeriebene im Wasser oder Milch getauchte ausgedrückte Semmel; mache von 3 Eyern ein Gerührtes, laß es auskühlen, hacke alles recht klein; treibe ein Stückchen frische Butter ab, gieb das Gehäcke darein, salze es, würze es mit Muskatblüthe, Gewürznelken, Lemonieschale, gieb auch noch ein oder zwey Zeherl gut mit Salz zerriebenen Knoblauch dazu, und ein bischen Majoran; arbeite alles wohl ab, oder stosse es in einem messingenen Mörser, mache kleine Knöderl; schmiere eine Schüssel mit Butter aus, lege die Knöderl darauf, decke die Schüssel mit Papier zu, lasse sie im Dunst kochen, gebe sie in die Schüssel, gieße die braune Suppe darüber, trage sie zur Tafel. — Man kann diese Knöderl auch statt im Dunste zu kochen, im heißen Schmalz backen, dann in der Suppe ein bischen auskochen lassen, so sind sie noch besser.

6. Krebs = Suppe.

Koche ein halb Schock Krebse, nehme die Scheere und Schweifel sauber heraus, die übrigen Schalen stoße, lasse sie in Butter dünsten, rühre beständig, daß sie nicht anbrennen; drücke die Butter durch ein leinenes Tüchel aus, auf die Schalen gieße Petersilwasser, laß es aufkochen; backe einige Semmelschnitte schön goldgelb, stosse sie mit einigen Eydöttern im Mörser, gieb es dazu; wenn es etwa eine Viertel Stunde gekocht hat, so seihe es durch ein Haarsieb, mache ein semmelfarbes Einbrenn, brenne es ein; gieb ein Stückchen Krebs=

butter darein, ein bischen kleingeschnittenen grünen Petersil, ein bischen Muskatblüthe, gieße es in die Suppenschüssel über das Krebsfanzel.

Dieses wird auf folgende Art bereitet:

Treibe ein Stückchen Krebsbutter ab, schlage darein 2 ganze Eyer, 2 Dötter, gieb dazu eine abgeriebene im Schmetten geweichte Semmel, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen Salz, ein bischen kleingeschnittenen grünen Petersil, dann die Krebsschweifel und Scheeren auf Nuderl geschnitten; treibe alles wohl ab, schmiere ein reines leinenes Tüchel mit frischer Butter, lege ein Kränzchen von grünem Petersil darauf aus, gieße das Fanzel darein, binde es locker zu, laß es in der Krebssuppe eine Stunde kochen; nehme es heraus, lege es in die Schüssel, und dann bereite die Suppe, wie oben angezeigt, gieße sie darüber. Das Fanzel kann entweder früher oder erst auf der Tafel zerschnitten werden.

7. Frosch = Suppe.

Laß einige Frösche auf Butter dünsten, wenn sie gedünstet sind, so staube ein bischen Mehl daran, gieb ein bischen grünen Petersil dazu, und ein bischen Muskatblüthe, laß es noch etwa eine Viertel Stunde dünsten; gieße ein gut bereitetes Petersilwasser daran, laß es noch aufkochen, seihe es gut durch, und richte diese Suppe entweder über gebackene Frösche oder über gebackene Semmelwürfel an.

8. Spargelsuppe.

Nehme Spargel, putze ihn, schneide die Köpfel oben schön zierlich ab, lege sie ins Kalte; das

Uibrige schneide klein, lege es mit einem Stückel frischer Butter auf ein Reindel, gieb dazu einige sauber geputzte Frösche, salze es ein Wenig, laß es dünsten; wenn es gehörig ausgedünstet ist, so gieße nun gut bereitetes Petersilwasser daran, laß es aufkochen, brenne es mit gelblichtem Einbrenn ein, gieb ein bischen Krebsbutter und Muskatblüthe darein, dann seihe es durch, gieb kleingeschnittenen Petersil dazu, und richte es an über ein Hechten-Fanzel.

Hechten-Fanzel.

Schneide von einigen Stück Hechten die Haut herab, löse die Gräten aus, und hacke es sehr klein, gieb dazu eine abgeriebene im Schmetten geweichte Semmel; gieb auf eine Schüssel ein Stückchen frische Butter, treibe sie ab, gieb das Gehackte darein; schlage dazu 1 ganzes Ey und 2 Dötter, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen Salz, treibe es wohl ab; schmiere ein reines Serviett oder leinenes Tüchel mit frischer Butter, lege es mit den Spargelköpfen schön aus, gieße es darein, binde es locker zu, laß es in der Suppe eine Stunde kochen; du kannst es dann entweder ganz oder zerschnitten in die Suppenschüssel thun, und die bereitete Suppe darüber gießen.

9. Linsensuppe.

Koche Linsen recht weich, zerrühre sie, gieße Petersilwasser darüber, rühre es recht ab, seihe es durch einen Durchschlag, brenne es mit braunem Einbrenn ein; gieb dazu einige Zeherl gut mit Salz

abgeriebenen Knoblauch, dann Majoran, Neugewürz, laß es aufkochen; richte sie über gebackene Brodschnitteln an.

10. Erbsensuppe.

Koche die Erbsen weich, zerrühre sie, gieße Petersilwasser daran, rühre es ab; seihe es durch einen Durchschlag; gebe ein Stück Butter auf ein Reindel, gieb dazu ganz klein gehackte Zwiebel, rühre beständig, wenn die Zwiebel anfängt gelblicht zu werden, so gebe Mehl darein, und mache ein gelbes Einbrenn, brenne die Erbsensuppe damit ein; wenn du willst, kannst du eben ein bischen mit Salz zeriebenen Knoblauch dazu thun, auch Majoran kannst du geben, würze es mit Muskatblüthe, und gieße es über gebackene Semmelwürfel an.

11. Griessuppe.

Lasse im Salzwasser ein bischen Kümmel, Petersilwurzel, Grünes und Zeller aufkochen, salze es; seihe es dann rein durch; wenn es kocht, so koche schönen Gries ein, doch nicht zu dick; schlage in einen Topf 2 oder 3 ganze Eyer, rühre sie mit kalten Schmetten wohl ab, gieb dazu ein Stück frische Butter, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen Ingber, gieße die kochende Griessuppe darein, quirle sie recht ab, laß noch einen Sud darüber gehn, gieße sie in die Suppenschüssel, und trage sie auf.

12. Biersuppe.

Laß 3 oder 4 Seidel Bier kochen, schäume es während des Kochens einigemal ab; nimm in einen

Topf 6 Eydötter, ein Stück frische Butter, einige Kochlöffel Mehl, 2 Loth gestossenen Zucker, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen Lemonieschale, ein bischen Schmetten, rühre alles wohl ab, salze es, gieße das kochende Bier darein, quirle es recht ab, laß es noch ganz wenig aufkochen; gieße es entweder über Semmelwürfel in die Suppenschüssel, oder trage es in Kaffeeschalen auf.

13. Weinsuppe.

Laß einen guten österreicher Wein mit ganzen Zimmet und ganzer Lemonieschale kochen; so viel Seidel Wein, so vielmal 3 Dötter gieb in einen Topf, gieb dazu so viel Zucker, daß es recht süß ist, auf ein Seidel wenigstens ein Loth, ein bischen Muskatblüthe, ein Wenig Mehl, rühre es mit ein bischen kalten Wein wohl ab, salze es ein Wenig, gieße den kochenden Wein darüber, quirle es wohl ab, laß noch einen einzigen Sud unterm beständigen Quirlen darüber gehen; richte sie eben so wie die Biersuppe entweder über Semmelwürfel an, oder trage sie in Kaffeeschalen auf.

14. Biersuppe mit Brod.

Schneide oder reibe Brod, gieb es in einen Topf, gieb dazu ein bischen Kümmel, ein bischen Salz, gieße Bier daran, laß es kochen, bis das Brod ganz zerkocht ist; schlage in einen Topf einige ganze Eyer, etwa auf 4 Seidel Suppe, 3 ganze Eyer, 2 Loth gestossenen Zucker, ein halb Seidel guten entweder süßen oder sauren Schmetten, ein Stück Butter, rühre es wohl ab, gieße die kochende

Suppe darüber, quirle es recht ab, laß es noch ein bischen aufkochen, gieße es in die Suppenschüssel, trage es auf. Wenn man diese Suppe besser haben will, kann man 1 Seidel Wein dazu gießen; will man sie säuerlich haben, so giebt man einige Löffel guten Weinessig dazu.

15. Semmelgerstel.

Laß im Wasser grünen Petersil, Petersilwurzel, Zellerwurzel und ein bischen Kümmel kochen, salze es, seihe es wohl durch; weiche eine abgeriebene Semmel im kalten Wasser, zertreibe sie mit einem Stückel frischer Butter und Muskatblüthe, gieb dazu einige Löffel voll Schmetten, gieße die bereitete Suppe darüber, quirle es wohl ab, laß es ein bischen aufkochen; rühre einige Dötter mit kalten Wasser oder ein bischen Schmetten ab, gieße es darein, quirle es ab, und trage es in Kaffeeschalen auf.

16. Petersilwasser.

Gebe in einen Topf von 4 Seideln einen in Scheiben geschnittenen Zeller, zwey Petersilwurzel, eine Handvoll Erbsen, salze es, gieb grünen Petersil, Zeller, Pohr, wenn er zu haben ist, wo nicht, also nur die Wurzel; hast du Fische, und kannst entweder ein Stückel Fisch oder ein Bäuschel entbehren, so gieb es dazu; oder einige Krebse können auch dabey kochen, laß es eine Stunde kochen. Dieses Petersilwasser kannst du fast zu allen Fastenspeisen gebrauchen, und auch zu Soßen; daher, wenn am Fasttage mehrere Speisen gemacht wer-

den, ist es höchst nöthig, sich ein derley Petersilwasser zu bereiten; es kann so wie in Fleischtagen die Rindsuppe verwendet werden.

17. Fastensuppe von Wurzeln.

Schneide zwey große Zwiebel auf Scheiben, eben so 3 Petersilwurzel, 3 gelbe Rüben, 1 großen oder 2 kleine Zeller, gieb dieß alles mit 3 Loth frischer Butter in ein Kastroll, gieb noch ein halb Seidel geklaubte gewaschene Erbsen, zwey Stückel Ingber, 4 Gewürznelken, ein bischen Salz und 2 Schöpflöffel voll Petersilwasser Nro. 16 dazu, laß es hübsch braun dünsten, doch ja nicht anbrennen. Wenn es schön braun ist und die Butter zu schäumen beginnt, da gieb dazu zwey Löffel voll feines Mehl und gebe noch ein Loth Butter zu; laß das Mehl am Boden eine bräunliche Kruste bilden, dann gieße so viel Petersilwasser daran, als Suppe nöthig ist, lasse sie aufkochen, seihe sie durch und richte sie über gebackene Semmelwürfel an. Hast du Fisch, so laß ein Stückchen dabey dünsten, und füge in die Suppe gebackene Fischfilets bey. Diese Suppe kann Abends, in Tassen klar ohne Semmel aufgetragen werden.

18. Gedünstete Fastensuppe mit Gemisch.

Gieb in ein Kastroll einen in Scheiben geschnittenen Zeller, 1 Zwiebel, 2 Petersilwurzeln, und ist es in einer Jahrszeit wo Spargel, Karfiol, oder Kapusten zu haben sind, so füge auch davon bey, dann Stückchen Fische, wozu sich am besten die Köpfe von Speißfischen, als Schleihen, Bersch-

ken und kleine Karpfen eignen; gieb dazu so etwa 2 bis 3 Loth Butter und einen Schöpflöffel voll Petersilwasser Nro. 16, und lasse es schön lichtbraun dünsten, wenn es bräunlicht ist, so füge noch 1 bis 2 Loth Butter bey, streue darüber zwey Löffel voll feines Mehl, rühre öfters um, damit sich am Boden des Gefäßes eine schöne lichtbraune Kruste formire, dann gieße so viel Petersilwasser daran, als nöthig ist; hast du Bäuschelsuppe, ist noch besser, lasse unterm öftern Umrühren noch ein Weilchen kochen, dann seihe es durch, würze es mit Muskatblüthe und richte es über gebackene Semmelwürfel an.

Diese Suppe kann statt über Semmelschnitten, über gebackene Karpfenmilch, oder über die Spritzkrapfen Nro. 17 bey den Fleischsuppen, oder auch über ein anderes Gemisch deren ich einige beyfügen werde, gegossen werden. Bey denen Gemischen ist es schöner, wenn die Suppe klar, entweder in der Terrinne oder in einer Kanne aufgetragen wird, und das Gemisch extra zierlich auf einer Schüssel oder tiefen Teller angerichtet wird. Auch kann diese Suppe Abends in Tassen gegeben werden.

Erstes Gemisch.

Wenn man frische Herrnpilze bekömmt, so lasse sie mit grünen Petersil dünsten, und wie gewöhnlich mit Pfeffer gewürzt; richte es auf einen tiefen Teller in die Mitte, belege sie oben mit Spritzkrapfen, oder bestreue sie wenigstens mit gebackenen Semmelwürfeln, herum ziere mit gesetzten, mit

einem runden Ausstecher ausgestochenen Eyern, besprenge es mit Krebsbutter, oder bestreue es mit grünen Petersil, gieße die Suppe Nro. 18 darüber.

Zweytes Gemisch.

Lasse Karfiolbröckchen und Spargelköpfchen mit Butter und ein bischen Fischsuppe dünsten, lasse 30 Krebsen im Salzwasser kochen, dann schneide ein Stück Karpfen, woraus alle Gräten ausgelöst worden, in Würfel, lasse sie ebenfalls mit ein bischen Petersilwasser, Butter und grünen Petersil dünsten, sieh darauf, daß alles ein Wenig, nicht aber stark gesalzen ist, richte es in einen tiefen Teller oder Schüssel an, gieb den gedünsteten Fisch am Boden des Tellers, belege es mit Karfiolbröckchen und Spargelköpfchen, ziere es mit Krebsschweifeln; um den Rand gebe gebackene Schnitzeln von Schleihen, Hechten, Perschken, Karpfen, oder sonst einem Fisch den du hast, oder auch gebackene Karpfenmilch, trage es zur Tafel, und gieb die Suppe Nro. 18 entweder in einer Kanne, oder in der Suppenschüssel klar dazu.

Drittes Gemisch.

Koche die Bäuschel von einem Milchner und einem Rogner, die Milch aber löse ungekocht ab; wenn alles gekocht ist, so schneide es in Würfeln, den Rogen extra, lege die Würfel unten auf den Boden des Tellers, den Rogen lege zierlich obenauf, herum mache einen Kranz von gebackenen Semmelwürfeln, welche du mit schön rund ausgestochenen Zellerscheiben belegst, den Rand ziere mit ge-

backener Karpfenmilch, trage es auf, dazu ebenfalls die Suppe Nro. 18. Nach Beyspiel dieser drey Gemische wird sich wohl eine geübtere aufmerksame Hausfrau oder Köchin zu richten wissen, und mit Veränderungen diese Gemische vermehren; jedes von diesen Gemischen wird durch Besprengen mit Krebsbutter sowohl an Ansehen als auch an Wohlgeschmack gewinnen.

19. Gelbe Fastensuppe mit Sulze.

Laß einige kleine Schleihen, hast du mehrere, also nur die Köpfe, mit Zeller, Petersil und gelben Rüben alles auf Scheiben zerschnitten, mit einem Stück Butter und einer halben Zwiebel ebenfalls auf Scheiben zerschnitten, schön goldgelb dünsten, ja nicht braun; gieße Petersilwasser nach Nro. 16 daran, oder auch nur reine Schleihensuppe nach Nro. 1, lasse es aufkochen, dann seihe sie durch. Gieb in ein glattes Vierseideltöpfchen, 5 Eydötter, ein Stückchen frische = oder Krebsbutter, ein bischen Muskatblüthe, zerrühre es mit 3 Löffel voll kalter Suppe, gieße dann die klare Suppe darüber und quirle es recht ab; es darf nicht mehr kochen, sondern gieße es über die

Sulze.

Diese bereite also: gieb in ein glattes Seideltöpfchen 6 ganze Eyer, gieße daran ein halbes Seidel gekochten überkühlten Schmetten, würze es ein bischen mit Muskatblüthe, zerquerle es recht, binde das Töpfchen recht mit Papier um, und hänge es ins kochende Wasser, laß es eine Stunde ko-

chen, doch gieb Acht, daß kein Wasser darein kömmt; dann binde das Papier ab, und nehme mit einem Löffel Nockengroße Bröckchen heraus, lege sie in die Schüssel, gieße die abgequirlte Suppe darüber, trage sie zur Tafel; ist die Suppe mit frischer Butter abgequirlt, so ist sie schön gelb, und kann oben mit einem Stückchen Krebsbutter, wenn selbe vorhanden ist geziert werden, ist sie mit Krebsbutter abgequirlt, so ist sie ohnedieß schon röthlich; auch kannst du, wenn Krebsschweifel vorhanden sind, dieselben der Suppe beyfügen.

20. Suppe mit gemischten Knöderln.

Mache Fischknöderln nach Nro. 5, die Halbscheid koche in der Fischsuppe, die andere Hälfte backe im Schmalz. Lasse ein Stück Fisch, entweder Karpfen oder Schleihen, mit grünen Petersil dünsten, dann nehme die Gräten heraus, hacke es klein, gieb es auf ein Kastroll, gieb dazu kleingeschnittenen Petersil, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen Gewürznelken, Majoran und Lemonieschale, gieb dazu noch ein Stückchen Butter und etwa zwey Löffel voll Fischsuppe, daß es saftreicher wäre.

Nun gieb dieß Haschee auf den Boden eines gewärmten tiefen Tellers, backe von 4 Eyern Amulets, steche halbmondförmige Blätter heraus; das Uibrige zerschneide auf Nudeln, bestreue mit diesen Nudeln das Haschee, belege rund herum mit den Knödeln immer einen gebackenen einen gekochten, 2 auch 3mal herum, wie viel gerade Knöderln sind; den Tellerrand belege mit den halbmondförmigen Amuleteln; hast du Krebsschweifel, so vermehre da-

mit die Zierlichkeit, besprenge es noch mit Krebsbutter, trage es so verziert zur Tafel; in die Schüssel gebe entweder die gedünstete Suppe Nro. 18, oder die Schleihensuppe Nro. 1.

21. Faschirter Fisch statt dem Rindfleisch.

Für eine große Tafel muß man etwa 2 Pfund Karpfenfleisch nehmen, wovon bereits die Haut abgeschnitten, und die Gräten abgelöst sind. Dieses hacke ganz klein, nimm 2 abgeriebene, in Milch geweichte ausgedrückte Semmeln, gieb sie dazu, dann 4 oder 5 gerührte Eyer, einige Zeherl Knoblauch mit Salz zerrieben, ein bischen Gewürznelken, Pfeffer; hacke alles recht klein zusammen; treibe 4 Loth frische Butter wohl ab, gieb das Gehackte darein, salze es gehörig, schlage dazu noch 2 rohe Eyer, treibe es recht ab, schmiere eine längliche Bratpfanne mit Butter, lege sie mit Butter geschmiertem Papier aus, gieb die Fasch darein, decke es mit Butter geschmiertem Papier zu, und laß es eine oder anderthalb Stunden im Dunst kochen; lege es dann auf eine Schüssel, bestreue es mit gerösteten Semmelbröseln, belege es mit grünem Petersil; die Soß gieb in Soßschalen dazu. Die Soß mache also: treibe 4 Loth Sardellen nachdem du sie gewaschen hast mit frischer Butter recht ab, gieb sie in ein Töpfchen, gieße daran ein Theil österreicher Wein, ein Theil guten Weinessig, 2 Theile Petersilwasser nach Nro. 16, oder auch sonst eine Fischsuppe, laß es aufkochen; mache ein braunes Einbrenn, brenne es ein; röste ein Stückchen Zucker bräunlich, gieb ihn dazu und ein Stückchen

weißen Zucker, Lemonieschalen, Gewürznelken, laß es noch ein bischen aufkochen, gieb es in die Soßschale zu diesem faschirten Scheinfleisch. Man kann auch eine Weichsel- oder Hagebutten-Soß dazu machen.

Eyer.

---

1. Französische Eyer.

Koche 12 Eyer hart, schneide sie in die Hälften, löse die Dötter aus, treibe sie mit ein bischen frischer Butter ab; gieb dazu ein Stück kleingehacktes Hechtenfleisch, eine abgeriebene in Milch geweichte, wohl ausgedrückte Semmel, ein bischen grünen Petersil, 2 rohe Dötter, salze es, rühre alles recht auseinander, fülle die Eyer, tunke sie in einem zerklopften Ey, und in geriebene Semmel ein, binde einen Bindfaden darüber, dann wirf es in heißen Schmalz, und backe es schön gelblicht. Mache eine Soß von Champion oder Morcheln; dünste nämlich die frischen Champions oder Morcheln, gieße Petersilwasser daran, laß es aufkochen; brenne es mit weißem Einbrenn ein, würze es mit Muskatblüthe, gieße einige Löffel voll süßen Schmetten daran, laß es ein bischen aufkochen; lege die gebackenen Eyer, von denen man die Bindfäden ablöst, in die Soß, laß einen Sud darüber gehen, und richte sie an.

2. Gefüllte Eyer.

Koche 9 Eyer hart, zerschneide sie in der Hälfte, nehme die Dötter heraus; treibe 3 Loth Butter

ab, gebe die Dötter darein, treibe es recht ab; gieb dazu eine abgeriebene, in Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel, ein bischen grünen Petersil, ein bischen Lemonieschale, ein bischen Muskatblüthe, salze es, und fülle die Eyer; schmiere eine Schüssel mit Butter aus, lege die Eyer schön zierlich hinein, was von der Fülle übrig bleibt, lege auch stückelweis dazu, begieße es mit dem Schmetten, worin die Semmel geweicht hat; wenn du hast, so gebe auf jedes Ey ein Stückel Krebsbutter, oder frische Butter, laß es in der Röhre ausdünsten.

3. Gerührte Eyer mit Sardellen.

Schlage 10 Eyer in den Topf, quirle sie mit Salz ab; gebe darein mit frischer Butter zerriebene Sardellen; laß auf einem Reindel Butter heiß werden, gieße die Eyer darein, löse mit dem Kochlöffel immer das, was sich unten ansetzt ab, bis alles dicklicht wird; lasse sie ja nicht zu fest werden, sonst sind sie nicht gut.

4. Gesetzte Eyer mit Sardellen.

Lasse in einem Reindel Butter heiß werden, schlage so viel Eyer darein, als du willst, doch so, daß sie ganz bleiben, gebe dazwischen stückelweis mit frischer Butter abgetriebene Sardellen, salze es ein bischen, aber nicht zu viel, weil schon die Sardellen gesalzen sind; gebe sie in die Röhre, oder oben und unten Gluth, lasse sie fest werden, aber nicht zu viel; sie müssen nur so fest, wie ein gut gekochtes weiches Ey seyn, trage sie auf.

5. Eyer mit Schwämmen.

Quirle einige Eyer mit ein bischen Salz ab; nehme eine Amuletpfanne, zerlasse ein Stückel Butter darauf, gieße die Hälfte der Eyer darein, backe ein Amulet auf einer Seite, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege das Amulet mit der gebackenen Seite darauf; mache ein Gehäckel von Hechten- oder Karpfenfleisch, und Herrnpilzen oder Champion, lasse es mit grünem Petersil, Salz und Muskatblüthe auf Butter dünsten, schmiere das Amulet damit, auf einen oder zwey Finger dick; backe das zweyte Amulet wieder auf einer Seite, lege es mit der ungebackenen Seite darauf, mit der gebackenen nach oben, beschmiere es mit Butter, laß es noch ein bischen in der Röhre ausdünsten, und trage es auf.

6. Gefüllte Eyer auf andere Art.

Backe etwa von 10 oder 12 Eyern Amuleteln. Lasse gehackte Herrnpilze mit grünem Petersil, Salz und Pfeffer auf Butter dünsten, schmiere sie dann auf die ungebackene Seite der Amulete, rolle jede wie Strudeln zusammen, lege sie in ein mit Butter geschmiertes Reindel oder Schüssel; quirle einige Eyer mit grünem Petersil und Schnittling ab, salze sie, gieße sie über die gerollten Amuleteln, laß es in der Röhre ausdünsten, bis die Eyer fest werden, und trage es auf. — Wenn keine heiße Röhre ist, kann man auch unten und oben Gluth geben, so ist es gleich fertig.

7. Gerührte Eyer mit Schwämmen.

Schneide schöne kleine Herrnpilze klein, lasse sie mit Butter, grünem Petersil und Pfeffer ausdünsten; dann quirle Eyer mit grünem Petersil ab, salze sie, gieße sie auf ein Reindel in heiße Butter, mache ein Gerührtes, jedoch nicht zu fest; gebe die Eyer in die Mitte der Schüssel; ist weniger, also auf einen Teller, von den Schwämmen formire einen Kranz, oder gebe Schwämme in die Mitte, und formire aus den Eyern einen Kranz, trage es auf.

8. Gefüllte Eyer mit Krebsen.

Koche die Eyer hart, schneide sie in der Hälfte auseinander, nehme die Dötter heraus, mache auf 12 Eyer ein Gerührtes von 4 Eyern, hacke sie dann klein, gieb dazu die harten Dötter; treibe 1 Stückchen Krebsbutter ab, gieb die Eyer darein, gieb dazu eine abgeriebene in Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel, dann kleingehackte Krebsschweifel und Krebsscheeren, ein bischen Salz, ein bischen Muskatblüthe, mische und treibe alles wohl ab, fülle die Eyer, lege sie in eine Schüssel; was von der Fülle übrig bleibt, gieb stückelweis dazu, begieße es oben mit Schmetten, gieb es in die Röhre, laß es ein bischen ausdünsten; wenn sie bald gar sind, gieb auf jedes Ey ein Stückchen Krebsbutter, laß es noch ein bischen in der Röhre; dann trage sie zur Tafel.

9. Eyerfanzel mit Schwämmen.

Koche 6 Eyer hart, schneide sie dünnblätterig, reibe eine Semmel ab, schneide sie auch auf dünne

Scheiben, zerklopfe in einem Töpfchen 8 Dötter und ein ganzes Ey, gieße ein halb Seidel Schmetten daran, quirle es recht ab, und begieße die Semmel damit, daß sie es einsauge. Lasse indessen ein Stück Karpfen oder Schleihen mit Butter, Salz, grünem Petersilie und ein bischen kleingeschnittener Zwiebel dünsten, es versteht sich von selbst, daß zuvor die Gräten herausgenommen und das Fleisch in Würfel geschnitten werden muß; würze es mit Muskatblüthe; nun schmiere die Form, oder ein Kastroll von Bunzelgeschirr, oder auch eine Steingutschüssel mit Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln, gieb eine Lage von den geweichten Semmeln, darauf eine Lage Eyerblätter, und wieder eine Lage von dem Fischragou, wieder Semmel, wieder Eyer, wieder Fisch, und so fort, bis alles gar ist. Eine jede Lage besprenge entweder mit Krebs- oder frischer zerlassener Butter, und begieße es oben mit dem übriggebliebenen Schmetten, worin die Semmel geweicht worden ist; haben aber die Semmeln alles eingesaugt, so zerquirle noch ein Ey mit ein bischen Schmetten, salze es ein bischen, begieße die Eyer damit, bestreue es mit geriebener Semmel, besprenge es noch mit Krebs- oder frischer Butter, lasse es in der Röhre schön gelb backen; es darf aber nicht so viel Schmetten seyn, bis er über das Fanzel schwimmt, sondern nur gerade so viel, daß es zur Hälfte langt, sonst würde es sich kaschartig auflösen. Man trägt es in dem Gefäße, worin es bäckt, zur Tafel, daher es immer ein sauberes Gefäß seyn muß, entweder eine Form, oder eine Steingutschüssel oder doch wenigstens ein Bun-

zelkastroll, denn die Zierlichkeit trägt viel bey, die Eßlust zu reizen. Wenn gerade Krebse sind, so kann man auch die Schweifel dazu geben; und die Fischlage damit belegen, so gewinnt es am Wohlgeschmack und Zierlichkeit.

10. Eyer mit süßen Schmetten.

Koche 8 Eyer hart, 3 schneide auf, nehme die Dötter heraus, die Eyweiß und die 5 Eyer schneide zu Nudeln. Auf ein Kastroll oder Reindel gieb 2 Loth Butter; wenn die Butter heiß geworden ist, so gebe 2 Löffel voll feines Mehl darein, laß es zu einem ganz wenig gelblichen Einbrenn aufschäumen, gieße so viel warmen Schmetten darein, daß ein dicker Koch daraus wird, rühre es auf der Gluth recht glatt ab, gieb es auf eine Schüssel, rühre beständig bis es auskühlt, schlage zwey Dötter darein, wenn es zu dick wäre, so kannst du von einer, oder auch beiden Eyweis den Schnee beyfügen, salze es, und rühre die Eyernudeln vorsichtig, daß sie nicht zerrührt werden darein, schmiere die Schüssel in welcher sie zur Tafel kommen mit Butter aus, gieb es darein, die 3 Dötter hacke erst ganz klein, dann passire sie durch einen Durchschlag auf das Fanzel schön zierlich, laß es in der Röhre schön langsam backen; nach einer halben Stunde kann es gar seyn. Damit die Schüssel nicht zerspringt, kann man in die Röhre ein reines Blech, mit zwey fingerhoch Salz oder Asche belegt geben, und die Schüssel darauf stellen. Sind frische kleine Morcheln, so wasche sie zuerst rein, dann dünste sie mit einem Stückchen frischer Butter und grünem Petersil,

bestreue sie mit Pfeffer, aber nur für Freunde desselben, und nur ganz wenig, von diesen Morcheln mache nun einen Rand um die Schüssel und lasse es dann erst backen.

Auch hier können die Krebsschweifel zum Verzieren gebraucht werden.

11. Eyer mit saurem Schmetten.

Koche für 6 Personen 8 Eyer hart, behalte auch hier zwey bis 3 Eydötter zurück, das übrige schneide würflicht. Treibe etwa 3 Loth frische Butter mit 4 Eyerdöttern recht fläumig ab, gieb ein Kaffeelöffel feines Mehl dazu, treibe es recht ab, und gieße nach und nach ein kleines Seidel sauern Schmetten dazu, wozu noch zwey Eßlöffel voll guten Weinessig beygefügt werden, treibe alles recht ab, und gebe die Eyerwürfel darein, salze es, schmiere die Schüssel mit Butter, gieb es hinein, die Eydötter hacke fein, und treibe sie durch einen Durchschlag über die Schüssel schön zierlich, besprenge sie mit Butter, laß schön gelblicht ausbacken; wer den Pfeffer liebt, kann es mit Pfeffer bestreuen, oder den Pfeffer auf den Tisch geben, damit sich ein jeder nach Belieben damit bediene.

12. Schwammenfanzel.

Schneide die kleinen frischen Herrnpilze feinblätterig, wasche sie im kalten Wasser über, und dünste sie mit Butter, Salz und grüner Petersil, würze sie mit Muskatblüthe und Pfeffer; laß in einem Kastroll ein halbes Seidel Schmetten sieden; in ein Töpfchen schlage 3 Dötter, gieb dazu zwey

Eßlöffel voll feines Mehl, zerrühre es recht mit einem halben Seidel kalten Schmetten, salze es wenig, quirle es recht ab, gieße es unterm schnellen Umrühren in den kochenden Schmetten, daß daraus ein dickes Köchel werde, treibe es auf der Gluth recht glatt ab, gieb es auf eine Schüssel, und treibe es so lang ab, bis es auskühlt; gieb dazu zwey Loth entweder frische, oder Krebsbutter, und würze es ganz wenig mit Muskatblüthe. Die Schwämme, wenn sie ausgedünstet sind, laß ebenfalls auskühlen, in das Köchel schlage 3 Dötter, und gieb von 2 Eyweis den Schnee dazu, rühre nur so viel damit, bis sich der Schnee damit vermischt, schmiere die Form mit Butter und gieb die Hälfte des Köchels hinein, dann gieb die Schwämme darüber, streiche es recht gerade und gieße die zweyte Hälfte des Köchels darüber, laß es in der Röhre backen. Wenn du Fische hast, oder Krebse, so kannst du gedünsteten Fisch auf Stückchen zerzupft, oder Krebsschweifel den Schwämmen beyfügen.

13. Schwämmenfanzel mit Erdäpfeln.

Schneide kleine Herrnpilze feinblätterig, wasche sie im kalten Wasser, dünste sie mit Butter, Salz, grüner Petersilie und Pfeffer; koche kleine Erdäpfel, etwas über die Hälfte, damit sie sich schälen lassen, schmiere die Schüssel oder Form mit Butter, gieb unten eine Lage Erdäpfel, dann eine Lage Schwämme, wieder Erdäpfel, wieder Schwämme, bis alles gar ist. Es versteht sich von selbst, daß ordentlich gelegte Erdäpfel obenauf kommen müssen; hast du Krebse, oder Karpfenmilch, so kannst

du die Schwämme damit belegen, so ist es geschmackhafter, belege es oben mit Butter. Nun quirle 2 oder 3 ganze Eyer mit einem halben Seidel abgekochten, überkühlten Schmetten ab, salze es ein Wenig, und begieße das Fanzel damit. Der Schmetten darf nicht darüber schwimmen, sonst würde es sich kaschartig auflösen, und sowohl an Wohlgeschmack als Ansehen verlieren; daher muß man sich mit dem Schmetten nach der Menge der Schwämme und Erdäpfel richten, damit nur der Schmetten bis zur Hälfte des Fanzels geht. Laß es in der Röhre schön gelblicht ausbacken, trage es in dem Gefäße worin es ist, zur Tafel. In Fleischtagen kann man entweder reingeputztes Kalbshirn, oder Hühnerlebern zwischen die Schwämme legen, so ist es noch geschmackhafter.

14. Gerührte Eyer mit Gurken.

Mache von etwa 8 Sardellen, Sardellenbutter, sieh aber zu, daß die Butter frisch sey, koche 3 Eyer hart, hacke die Dötter extra und die Eyweiß auch extra, dann schlage etwa 10 Eyer in ein Töpfchen, salze sie und mache gewöhnliche gerührte Eyer nach Nro. 3, nur nicht zu fest; wenn sie gar sind, richte sie auf einen warmen Teller an, bestreue sie mit der gehackten Eyerklar, von der Sardellenbutter mache rund um Häufchen wie einen Kranz, bestreue sie mit den gehackten Döttern, geschnittenen Gurken, richte rund um den Teller, und trage sie auf.

Stockfisch.

1. Stockfisch abgeschmalzen mit Kren.

Wenn der Stockfisch schön weich und weiß geweicht ist, so zerschneide ihn auf größere Stücke, lege ihn in einen Topf, bestreue ihn mit Salz und gieße reines Wasser darauf, decke ihn mit einem Deckel zu, laß ihn gehörig weich kochen; seihe dann das Wasser ab, löse die Häutel ab, bestreue ihn mit geriebener Semmelrinde und schmalze ihn mit schön goldgelb gerösteten Zwiebel recht ab; gieb entweder einen guten Schmettenkren, oder Senf dazu in der Soßschale.

2. Stockfisch mit Sardellen oder Häring.

Koche den Stockfisch weich im Salzwasser, schäle die Häutel von ihm ab; mache ein weißes Einbrenn, gieße von der Suppe, worin der Stockfisch gekocht hat, daran, laß es aufkochen, seihe es über den Stockfisch, gieb dazu entweder einige mit Butter abgeriebene Sardellen, oder einen gut gewaschenen, abgezogenen, auf kleine Stücke geschnittenen Häring, dann ein bischen Muskatblüthe; laß es aufkochen und trage es auf.

3. Gebackener Stockfisch.

Nimm schönen geweichten Stockfisch, ziehe die Haut herab, salze ihn, laß ihn wenigstens eine Stunde so liegen, dann trockne ihn ein bischen mit einer reinen Serviette ab, tunke ihn in Mehl, zer-

klopfte Eyer und geriebene Semmel, und backe ihn schön gelb. Kann statt einem Backfisch dienen; man kann auch in Soßschalen guten Schmettenkren oder Senf dazu geben. Man kann den Stockfisch auch früher mit kochendem Salzwasser begießen, dann abtrocknen.

4. Stockfisch mit Sardellen.

Koche Stockfisch im Salzwasser weich, zerlege ihn auf Blatteln, schmiere die Form mit frischer Butter, streue sie mit in Butter goldgelb gerösteten Semmelbröseln aus, lege eine Schichte Stockfischblatteln, bestreue sie mit gerösteten Semmelbröseln, kleingehackten Sardellen, Lemonieschale, Muskatblüthe, dann wieder eine Schichte Stockfischblatteln, und so fort, bis alles gar, und die Form weniger 2 Finger voll ist; gieße dann ein bischen Schmetten daran, laß es ausdünsten, gieb es sammt der Form auf den Tisch. — Willst du es aber ausstürzen, so muß du die Form früher mit Butter schmieren, dann mit buttergeschmierten Papier ausfüttern; eben so schichten, mit Schmetten begießen, dann schön ausdünsten lassen, behutsam stürzen, und das Papier vorsichtig, daß es nicht zerfällt, abnehmen.

5. Stockfisch zu weichen.

Nehme einen Stockfisch, der schön weiß, nicht aber röthlich oder grau aussieht, wasche ihn recht im kalten Wasser ab, laß ihn einige Stunden im Wasser liegen, damit sich aller Staub abweicht, wasche ihn nochmal recht ab, lege ihn in ein reines

hölzernes Gefäß, wo er gehörig Raum hat; mache eine Lauge, das heißt, siebe reine Asche durch, gieße kochendes Wasser daran, wirf einige reine Eyerschalen darein, laß es ein bischen aufkochen; dann laße die Lauge kalt und klar werden, seihe sie auf den Stockfisch durch ein reines Tuch, laße den Stockfisch 5 bis 6 Tage in der Lauge; es muß aber alle Tage, längstens aber den zweiten Tag wieder frische Lauge daran gegossen werden, dann gieße die Lauge gänzlich ab, gieße reines Wasser täglich frisch durch 5 bis 6 Tage darauf, so ist er genug geweicht. Mancher ist auch in 10 Tagen gar, mancher bedarf bis 14 Tage; man muß daher täglich untersuchen, ob er schon zum Gebrauche ist; zu wenig geweicht ist er unverdaulich und auch unschmackhaft; zu viel geweicht zerfließt er im kochenden Wasser, hat einen üblen Geruch, weil er bereits in Fäulniß übergeht; es muß also gehörig abgewartet werden.

Verschiedene Fische zu bereiten.

---

1. Schwarze Karpfen.

Schuppe und öffne den Karpfen, nehme das Bäuschel vorsichtig heraus, damit die Galle nicht ledirt wird; gieße in den Karpfen Weineßig, wasche ihn recht aus, und hebe das mit Eßig ausgewaschene Blut auf; nach der Größe des Karpfen muß man sich richten, ist es ein zweipfündiger, so ist ein halb Seidel Weineßig genug, ist er 4 bis 5 Pfund, so muß ein ganzes Seidel seyn. Aus dem

Bäuschel löse die Galle, und bereite es zur Suppe, den Fisch aber zerschneide in Stücke, lege die Köpfe zuunterst in einen kupfernen Kessel, oder ein wohl glasirtes Reindl, die übrigen Stücke darauf, gieb dazu einen in Scheiben geschnittenen Zeller, zwei Zwiebel, länglich geschnittene Petersilwurzel und gelbe Rüben, dann Gewürznelken, Neugewürz, Ingber, Pfeffer, alles ungestossen, einige Zeherl Knoblauch, salze es; gieb noch einige welsche Nußkörner und Lemonieschalen dazu, lege ein Stück frische Butter darauf, und gieße dann kaltes Bier so viel daran, als nöthig ist, daß es untertaucht, decke es zu; wenn es auf der Gluth kocht, so muß man Feuer nur um den Kessel, in die Mitte nichts geben, damit der Fisch nicht anbrennt; wenn er so etwa halb gekocht ist, so reibe Pfefferkuchen, streue ihn über den Fisch. Nehme ein Stück Zucker auf ein Reindel, laße ihn schön braun rösten, gieße den Eßig mit Blut daran, laß es ein bischen aufkochen, gieße es über den Fisch, laß es noch aufkochen, daß es sich alles wohl vermischt, und die Soß die gehörige Dicke bekommt; gieb ihn von der Gluth, laß ihn ein wenig überkühlen, nehme die Stücke heraus auf eine Schüssel, seihe die Soß durch, gieße ein bischen daran, doch nicht so viel, daß über die Schüssel rinnt; die übrige laß so wie den Fisch auf einem lauen Orte bis zur Eßzeit stehen; die Zeller- und Zwiebelblattel kann man auf den Fisch zum Zieren legen, so auch die Nußkörner, Petersil- und gelbe Rüben-Schnitteln; trage es auf. Will man den Fisch noch besser haben, so gieße man während des Kochens ein Seidel Melniker Wein dazu.

2. Blauer Karpfen.

Oeffne den Karpfen ohne ihn zu schuppen, nehme das Bäuschel heraus, schneide den Karpfen in Stücke, lege ihn mit den Schuppen nach oben auf eine flache Schüssel; laß guten Weinessig mit Salz kochen, wenn er kocht, so begieße jedes einzelne Stück mit einem Löffel damit, so wird der Fisch gleich schön blau, lege ihn in einen Kessel oder Kastroll, gib dazu Zwiebel, Knoblauch, Ingber, Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Lemonieschale, Lorbeerblatt, gieße den Eßig daran, dann reines Wasser; wenn wenig Essig ist, so gieße noch zu, daß Halbscheid Essig, Halbscheid Wasser ist; koste, ist es nicht genug gesalzen, so salze zu; bedecke das Gefäß, worin er kocht, mit Löschpapier und einem Deckel, laß etwa eine halbe Stunde in einem Sud kochen; nehme es von der Gluth, laß im Kalten stehen, damit er sich sulzt. Man kann zum blauen Fisch entweder bloß Eßig und Oel, oder auch noch geriebenen Kren geben; wenn man ihn zur Tafel trägt, wird unter den kalten Speisen aufgetragen. So kann man auch Hechte und andere Weißfische sieden.

3. Karpfen gebraten mit saurem Schmetten.

Schuppe und öffne den Karpfen, nehme das Bäuschel heraus; wasche den Karpfen im kalten Wasser, salze ihn in- und auswendig; lege auf eine Bratpfanne kreuzweis 2 Spähne oder Kochlöffel, lege darauf frische Butter, Zwiebelblatteln,

ganzen Pfeffer, Neugewürz, Ingber und ein bis-
chen Thymian, lege den Karpfen darauf, gieße ein
bischen Wasser, ein bischen Weineßig daran, bele-
ge den Karpfen mit Butter, gib ihn in die Röhre,
laß ihn braten, begieße ihn mit gutem sauren
Schmetten. Der Karpfe darf nicht gewendet wer-
den, aber fleißig muß man ihn mit Soß begießen,
zuletzt wieder mit Butter belegen, schön rößlet bra-
ten lassen; dann vorsichtig auf die Schüssel legen,
die Soß durchseihen und unter den Karpfen gie-
ßen; dann auftragen.

4. Marinirter Karpfe.

Schuppe und öffne den Karpfen, nehme das
Bäuschel heraus, wasche ihn im kalten Wasser, thei-
le ihn auf Stücke, salze ihn, laß ihn wenigstens ei-
ne halbe Stunde im Salze liegen, tunke es dann
in zerlassene Butter ein, laß es auf dem Roste oder
auch auf der Bratpfanne braten; wenn die Fische
gebraten sind, so schichte sie in einen Topf, oder
sonst ein tiefes Gefäß, gieb eine Schichte Fisch, be-
streue sie mit geschnittenen Lemonieschalen und Ka-
perln, wieder eine Schichte Fisch, und so fort, bis
alles gar ist; laß Weineßig kochen, lege darein
blattelt geschnittene Zwiebel, Knoblauch, ganzen
Pfeffer, Ingber, Neugewürz, Lemonieschale, Lor-
beerblätter; laß es aufkochen, gieße es über den
Fisch, stelle es in den Keller, oder sonst einen kalten
Ort, so kannst du es mehrere Wochen aufbewahren.
—Auf die Tafel wird dazu Eßig, Oel, Pfeffer
und Kren gegeben. Der Fisch wird höchstens mit
Lemonieblatteln geziert.

5. Gebackener Karpfe.

Schuppe und öffne den Karpfen, zertheile ihn in Stücke; die Köpfe kann man blau sieden, die übrigen Stücke aber wasche im kalten Wasser, salze sie wohl ein, laße sie so wenigstens eine Stunde liegen; dann trockne sie mit einem reinen leinenen Tuch ab, ballire sie früher in Mehl, dann in zerklopften Eyern, und zuletzt in geriebene Semmel ein, backe sie im heißen Schmalz schön gelb. Zu diesen wird am besten grüner Salat im Sommer, im Winter wenigstens ein saures Kraut gegeben.

6. Gesulzter Karpfe.

Schuppe und öffne den Karpfen, nimm das Bäuschel heraus, die Schuppen aber werfe nicht weg, theile den Fisch in Stücke, lege die Schuppen in den Kessel, den Fisch dazu, gib Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Rosmarin, Neugewürz, Ingber, Gewürznelken, Pfeffer, Lemonieschale, Salz; gieße daran ein Theil Weinessig, ein Theil Wein, ein Theil Erbsenwasser d. i. lasse eine Handvoll Erbsen in 4 Seidel Wasser etwa eine Stunde kochen, gieße es daran, lasse es etwas über eine Viertel Stunde kochen, nehme den Fisch heraus, die Sulze aber lasse noch kochen; schlage darein 1 oder 2 ganze Eyer sammt der Schale, rühre es recht ab, gieb dazu ein Stückchen bräunlich geröstеten Zucker, laß es noch ein bischen aufkochen, dann binde eine Serviette auf die 4 Füsse eines umgekehrten Stuhles, gieße es darein, daß es durchfließt in ein untergestelltes Gefäß, gieße ein bischen von der Sul-

ze in die Form; wenn es kalt ist, belege es mit zierlich geschnittener Lemonieschale, oder hartgekochtem Eyweiß, dann lege den Fisch darauf, schön in die Mitte, die Sulze, wenn sie schon kühl ist, darüber; stelle es entweder zum Eis, oder sonst ins Kalte, laß es sulzen. Einige Stunden zuvor, ehe man es zur Tafel geben will, tunke die Form in heißes Wasser, ziehe sie schnell heraus, stürze die Sulze, stelle sie wieder ins Kalte; ziere es entweder mit frischen Lemonie- oder sonst schönen Blättern, oder mit Lemonieblatteln um die Schüssel herum, und gieb sie zur Tafel.

7. Heiß abgesottener Hecht.

Schuppe und öffne den Hecht, wasche ihn von allem Schleime rein, biege ihn schön rund, lege ihn in kochendes Salzwasser, decke ihn zu; kannst auch ein bischen grünen Petersil dabei kochen lassen; wenn er gekocht ist, so seihe das Wasser ab, lege den Hecht behutsam auf eine Schüssel, bestreue ihn mit geriebener Semmelrinde, und entweder mit grünem Petersil, und schmalze es mit heißer Butter ab, oder wenn kein grüner Petersil vorhanden ist, so laß Zwiebel schön bräunlicht in Butter rösten, und begieße damit den Hecht, trage in auf. — Man kann wohl andere Weißfische eben so bereiten, doch ist der Hecht am besten dazu. — Ist der Hecht sehr groß, so kann man ihn, ohne ihn in der Mitte zu theilen, in die Hälfte schneiden, den obern Theil mit dem Kopf kann man heiß abgesotten machen; das untere kann man dann theilen und entweder zum Backen oder zum Einmachen

gebrauchen; wollte man es jedoch blau haben, so dürfte der untere Theil nicht geschuppt werden.

8. Hecht mit Lemoniesoß.

Schuppe und öffne den Hecht, theile ihn, schneide ihn in Stücke, laß ihn im Salzwasser abkochen; lasse ein Stückchen frische Butter zergehen, lege den Hecht darein; mache ein bischen weißes Einbrenn, gieße von der Suppe, worin der Hecht gekocht hat, daran, laß es aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb auf den Hecht; gebe dazu auf Nuderl geschnittene Lemonieschale, dann würze es mit Muskatblüthe, und wenn du es auftragen willst, so drücke den Saft von einer Lemonie daran; und trage es auf.

9. Hecht mit Sardellensoß.

Schuppe und öffne den Hecht, theile ihn, zerschneide ihn auf Stückel, lege ihn in ein Reindel, gieße Wasser daran, ein bischen Salz, ein bischen grünen Petersil, laß es kochen, lege ihn in zerlassene Butter auf ein Reindel; wasche einige Sardellen rein, nehme die Gräthen heraus, stoße sie mit einigen hart gekochten Döttern, einigen gebackenen Semmelschnitten, und der Hälfte eines gekochten Zellers, der bei dem Hechte kochen kann, in einem messingenen Mörser, gieße von der Suppe, worin der Hecht gekocht hat, daran, laß es aufkochen, seihe es auf den Hecht durch, würze es mit Muskatblüthe, und trage es auf.

10. Hecht mit saurer Sardellensoß.

Schuppe, öffne und theile den Hecht, schneide ihn in Stücke, lege ihn in ein Kastroll oder Reindel, gieb dazu einige Zeherl Knoblauch, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ganzen Ingber, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, Lorbeerblätter, etwas wenig Thymian, gieße daran 3 Theile Brunnwasser, 1 Theil Weinessig, salze es, gieße noch ein bischen österreicher Wein zu, laß ihn kochen; wenn er genug gekocht hat, so nehme ihn heraus, lege ihn in ein bischen zerlassene Butter; zertreibe einige gewaschene Sardellen mit Butter, gebe sie in ein Töpfchen, gieb dazu 2 oder 3 Dötter, einen Kochlöffel voll feines Mehl, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen geschnittene Lemonieschale, gieße daran ein bischen kalten Wein, zerrühre es wohl, seihe daran die kochende Suppe, worin der Hecht gekocht hat, quirle es wohl ab, gieße es über den Hecht, laß noch einen Sud darüber gehn, und wenn du es auftragen willst, so drücke den Saft einer Lemonie daran; trage es auf. — Mit dieser Soß kann man alle Weißfische bereiten.

11. Hecht mit Knöderln.

Hacke einige Stückel Hechten ganz klein, gib dazu 2 bis 3 gerührte Eier, eine halbe abgeriebene im Wasser geweichte ausgedrückte Semmel, hacke alles zusammen recht klein; treibe ein Stückchen frische Butter ab, gieb das Gehäckel darein, gieb dazu Lemonieschale, Muskatblüthe, salze es, formire daraus kleine Knöderl; den Hecht lasse im Salz-

wasser kochen, nehme ihn heraus, lege ihn auf ein bischen zerlassene Butter in ein Reindel, in der Suppe koche die Knöderl, gieb sie dazu; mache ein bischen weißes Einbrenn, gieße diese Suppe daran, laß es aufkochen, seihe es auf den Hecht durch, würze es mit Muskatenblüthe. Wenn frische Morcheln oder Spargeln sind, kann man sie dabei kochen lassen, und dann unter die Knöderl mischen, oder kann man ein Stückchen Krebs-Butter dazu thun.

12. Hecht mit Krebsen.

Schuppe, öffne und zerschneide den Hecht, und lasse ihn im Salzwasser kochen; koche Krebsen, eben im Salzwasser, löse die Schweifel und Scheeren aus, von den Schalen mache Krebsbutter; wenn der Hecht gekocht ist, so lege ihn auf ein Reindel in zerlassene Butter, mache ein bischen weißes Einbrenn, gieße die Suppe daran, laß es aufkochen, seihe es auf den Hecht durch, gieb dazu Muskatblüthe und Krebsbutter, dann die Krebsschweifel und Scheer; wenn noch ganze schöne gekochte Krebsen sind, so kannst du sie eben dazu geben, laß es noch ein bischen aufkochen; richte dann die Krebsen um die Schüssel herum in einen Kranz, den Hecht in die Mitte, und gieße die Soß darüber.

13. Lachsen und Forellen blau gesotten.

Der Lachs und die Forelle wird eben so wie der blaugesottene Karpfe behandelt, man öffnet ihn, ohne ihn zu schuppen, den Lachs schneidet man in Stücke, die Forelle bleibt ganz, begieße sie mit

kochendem gesalzenen Eßig, daß sie schön blau werden, lege sie dann in einen Kessel, gieb dazu ganzen Ingber, Pfeffer, Neugewürz, Muskatenblüthe, Lemonieschale, Lorbeerblatt; gieße dann daran einen Theil Oesterreichischen Wein, einen Theil Brunnwasser, einen Theil Weineßig, salze noch zu, wenn es nöthig ist, weil der Eßig schon früher gesalzen ist, laß es kochen bis es gar ist; während des Kochens decke den Kessel früher mit Löschpapier, dann mit einem Deckel zu; lege es dann in eine reine tiefe Schüssel, seihe die Sulze darüber, laß es kalt werden; willst du, so kannst du daraus eine Sulze machen, wie beim gesulzten Karpfen. Eben so kann man Wels und Aalruppen, auch sogar Aalen zubereiten; wenn man es dann aufträgt, so ziert man die Schüssel entweder mit frischen Lemonieblättern, oder bei Abgang dieser mit Lemonieblatteln; so gezicrt trage es zu Tische.

14. Gebratene Aalruppen.

Oeffne die Aalruppe ohne sie zu schuppen, weil sie glatt ist, salze sie, lege sie mit frischer Butter auf ein Reindel, laß sie dünsten, oder eigentlich backen, bestreue sie mit klein gehacktem Salbei; wenn die Aalruppe schon rößlet gebraten ist, so lege sie auf die Schüssel, gieße die Soß, wenn du sie angerichtet hast, darunter, bestreue die Aalruppe mit gebratenen Semmelbröseln, trage sie auf. Du kannst Lemonieschnitte dazu präsentiren; wer will, kann auch bei Tische Lemoniesaft daran drücken.

15. Gebratener Aal.

Schlage dem Aal den Kopf einigemal um den Tisch, daß er ein bischen matt werde, dann schneide die Haut um den Kopf an, und ziehe sie herab, öffne den Aal, schneide ihn auf schöne Spalteln, salze ihn; nehme einen dünnen Bratspieß, spieße erst ein Stückchen Semmel, dann ein Salbeiblatt, dann ein Stückchen Aal, wieder ein Blattel Salbei, Semmel und Aal u. s. f. bis alles gar ist, brate ihn langsam bei gemachen Feuer; im Abgang eines sonst geschickten kleinen Spießes, kann man es so auf ein hölzernes Spießel geben, binde es entweder auf einen Spieß, oder lege es in eine Bratpfane, laß es schön langsam braten, und begieße es fleißig mit zerlassener Butter; wenn er schön rößlet gebraten ist, giebt man ihn auf den Tisch; Lemoniespalten dazu, daß sich jeder nach Belieben Saft daran drücken kann; auch kann man einen Rand von gelb geröſteter Semmel machen. Wer will, kann ihn auch sammt der Haut braten, er ist aber zu fett.

16. Marinirter Aal.

Man öffnet den Aal, ohne die Haut abzuziehen, schneidet ihn in Stücke und wäscht ihn, bratet ihn auf dem Spieß, oder in frischer Butter auf der Bratpfanne, oder auf dem Rost; sowohl auf dem Rost als auch auf dem Spieß muß er fleißig mit frischer Butter begoßen werden; schlichte ihn in ein tiefes Gefäß, koche Weineſſig, lege darein Zwiebelspalten, Ingber, Neugewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Lemonieschale, laß es aufkochen, gieße es

über den Aal, stelle es ins Kalte. — So zubereitet läßt sich der Aal mehrere Wochen erhalten; eben so kann man Aalruppen und Wels zubereiten; auch kann man Aalen, Aalruppen und Wels backen, wozu sie so, wie der Karpfe zubereitet werden; auch Karpfen kann man mariniren.

17 Schlampete Schnecken mit Kren.

Wasche die Schnecken zuerst rein ab, koche sie dann im Salzwasser, gieb sie trocken in einer Serviette auf den Tisch, gieb dazu sauren Kren. Man reibt den Kren, giebt ihn in eine Soßschale, gießt darein Weinessig, und wenn man will, kann man ein bischen Zucker darein thun; oder man giebt bloß ein bischen Salz.

18. Gefüllte Schnecken.

Koche ein Schock Schnecken im Salzwasser, ziehe sie aus den Häuseln, schneide die Schweifel weg, ziehe die Haut ab, und das Fasrige gieb heraus, putze sie, indem du sie mit Salz durchwäschest, gieße daran ein bischen Fischsuppe, oder Petersilwasser, und laß sie ganz weich kochen. Die Häusel lasse noch ein bischen auskochen, dann putze sie mit Salz und reinem Wasser, lege sie auf ein Bret mit der Oeffnung herunter, daß alles Wasser ausfließt; mache die Fülle: auf ein Schock Schnecken nehme ein halbes Pfund Butter, treibe sie ab, gebe darein ein halbes Pfund mit Butter gut zertriebene Sardellen, welche man früher abwaschen muß, und die Gräthen daraus nimmt; gebe dazu Lemonieschale, Muskatenblüthe, ein bischen Majoran,

3 bis 4 Zeherl mit Salz geriebenen Knoblauch, und eine geriebene Semmel; ist die Semmel zu groß, so darf man nicht alles geben; ist es nöthig, so salzt man ein bischen zu, dann fülle die Schnecken, gieb immer in ein Häusel, erst ein Stückchen Fülle, dann eine Schnecke, das übrige Fülle, so daß das ganze Häusel voll ist, als wenn der Schnecken noch darin lebte, schlichte diese Schnecken auf eine Schüssel, was von der Fülle übrig bleibt, gieb dazu, und gieße dann etwas von der Suppe daran, worin die Schnecken gekocht haben; (ist es ein Fleischtag, so werden die Schnecken das zweitemal statt in Petersil- oder Fischsuppe in der Rindsuppe gekocht.) Man stellt sie mit der Schüssel auf einen Dreifuß in die Röhre, läßt sie ein wenig ausdünsten, und trägt sie zur Tafel. Diese Speise kann in Fleisch- und Fasttagen gegeben werden, sie wird immer willkommen seyn.

19. Schneckenschweifel.

Hacke Zwiebel klein, laß sie in Butter dünsten, bis sie schön goldgeld wird, gebe die Schneckenschweifel darein, lasse sie ein wenig aufdünsten, ist es nöthig, so salze es ein bischen zu, gebe es dann auf einen Teller, mache einen Rand von schön goldgelb gerösteten Semmelbröseln, und trage es auf.

20. Eingemachte Frösche.

Nimm sauber geputzte Frösche, wasche sie, lege sie auf ein Reindel in zerlassene Butter, salze sie, decke sie zu, laß sie weich dünsten; gieb grünen Petersil dazu, laß es noch ein bischen aufdünsten.

Einige Frösche laß im Petersilwasser kochen, mache ein weißes Einbrenn, gieße das Petersilwasser daran, laß es aufkochen, seihe es durch auf die Frösche, würze es mit Muskatblüthe, laß es noch ein bischen aufsieden, trage es dann auf der Schüssel, mit grünem Petersil und Semmelbröseln schön geziert, zur Tafel.

So kann man Hechten- und allerlei Weißfische zubereiten.

21. Gebackene Frösche.

Wasche die sauber geputzten Frösche, salze sie ein, lasse sie eine Stunde im Salz liegen, trockne sie dann ein bischen mit einem reinen Leintuch ab, ballire sie erst in Mehl, dann in zerklopften Eyern, und schlüßlich in geriebener Semmel; backe sie schön gelb aus dem Schmalz, trage sie auf. Feld- oder Häupelsalat giebt man gewöhnlich dazu. — Auch kann man zur Zeit der Noth Sauerkraut dazu geben.

NB. Wer ein Freund von Fröschen ist, kann dieselben mit allen Soßen so wie die jungen Hühner oder Weißfische einmachen, welche des Raumes wegen hier zu wiederholen überflüßig wäre.

22. Krebse mit der Schmettensoße.

Wasche die Krebse rein in mehreren Wässern, damit aller Schmutz und Schleim abgeht, ziehe aus dem Schweifel das schwarze Aderl, lege sie entweder in eine kupferne Pfanne, großes Reindel, oder auch in einen Topf, gieße daran kochendes Bier,

salze es, gieb ein bischen Kümmel, ein bischen grünen Petersil, ein Stückchen frische Butter, lasse sie kochen, bis sie schön roth sind; kannst sie nur so auf eine Schüssel aufgeschlichtet mit grünem Petersil geziert auf den Tisch geben; bischen von der Suppe gieße unter. — Willst du sie aber besser haben, so schlage in ein Töpfchen 2 bis 3 Eydötter, ein Kochlöffel voll feines Mehl, ein Stückchen Butter, rühre es mit ein halb Seidel guten süssen Schmetten ab, gieb ein Stückchen gestossenen Zucker darein, gieße die Suppe, worin die Krebse gekocht haben, daran, quirle es ab, laß es aufkochen, gieße es über die Krebse; gieb sie schnell zur Tafel, daß es nicht auskühlt.

23. Faschirte Krebse mit Karfiol oder Spargel.

Hacke ein Stückchen Hechten, oder auch Karpfenfleisch, gebe darein eine halbe abgeriebene, im Wasser geweichte, ausgedrückte Semmel, 3 gerührte Eyer, ein bischen Mußkatblüthe, hacke alles recht klein. Koche ein oder ein halbes Schock Krebsen, löse die Schweifel und die Scheer aus, die Schilde aber wasche rein aus, lege sie extra, die übrigen Schalen stosse, und mache Krebsbutter daraus; die Butter drücke aus, die gestossenen Schalen laß kochen, gieb dazu grünen Petersil, Zeller- und Petersilwurzel, die Abschnitzel von dem gehackten Fisch, dann einige Stücke Karfiol, oder Spargel, und laß es kochen, salze es. Mache die Fasch: Treibe ein Stückchen Krebsbutter ab, gieb das Gehäckel hinein, treibe es noch recht ab, gieb

darein die kleingehackten Krebsscheere; nehme die Krebsschilde zur Hand, und fülle sie damit, drücke recht an; lege sie auf ein Reindel oder Kastroll, eins neben dem Andern, seihe die Suppe daran, laß es kochen; mache ein bischen weißes Einbrenn, brenne die Soß ein, würze sie mit Muskatblüthe. Indessen laß in der übrigen Suppe oder im Salzwasser Spargel oder Karfiol kochen, gebe ihn dazu, dann auch die Krebsschweifel, richte es schön zierlich an. Man kann diese Speise auch an einem Fleischtage machen, wo man statt Hechtenfleisch eine Hühnerbrust, oder Kalbfleisch nehmen kann, dann das übrige in der Rindsuppe kocht; ist noch besser.

24. Haberfischel mit Soß.

Laß auf einem Reindel einen Theil Wein, einen Theil Wasser und einen Theil Weinessig kochen; lege darein eine Zwiebel, 3 Zeherl Knoblauch, ganzen Pfeffer, ganzen Ingber, Salz, laß es wenigstens eine Viertel Stunde kochen, dann lege die Haberfischeln in ein Reindel, seihe dieses daran, laß es wieder etwa eine Viertel Stunde kochen; gieb in ein Töpfchen 3 Eydötter, 3 mit frischer Butter zertriebene Sardellen, ein Kochlöffel voll feines Mehl, 3 Löffel kalten Wein, rühre alles wohl ab, gieße von der kochenden Soß, worin die Fischeln gekocht haben, daran; quirle es ab, laß es aufkochen, seihe die übrige Soß von den Fischeln, gieße diese daran, gieb Lemonieschale und Muskatblüthe darein, und wenn es wenig sauer seyn soll, so drücke den Saft einer Lemonie daran, und trage sie auf. — Haberfischeln, Grundeln, kann man auch

backen, (siehe Frösche N. 21.) Blau sieden kann man eben beide, so wie Forellen und Lachsen N. 13.

25. Muscheln.

Die Muscheln muß man eher mit einem reinen Tuch recht rein von allem Schleime abwischen, dann wäscht man sie noch in Wein rein ab, leget sie auf ein Reindel, giebt ein Stückchen frische Butter darunter, und einige Löffel voll Wein, ein bischen Muskatblüthe, läßt sie wohl zugedeckt dünsten, bis sie sich zu öffnen anfangen; man kann sie dann bloß in diesem Saft zur Tafel geben, und Lemoniespalteln dazu, oder man gießt mehr Wein daran, giebt ein bischen goldgelb in Butter geröstete Semmelbröseln dazu, ein bischen Lemonieschale, Muskatblüthe und ein bischen Lemoniesaft.

26. Austern

Werden eben so bereitet, oder man kann sie auch, rein abgewischt, mit Lemoniesaft roh verzehren, was auch meistens geschieht.

17. Muscheln mit gebackenem Hecht.

Wische die Muscheln erst recht ab, wasche sie im Wein, lege sie auf ein Stückel Butter mit einigen Löffeln voll Wein in ein Reindel, laß sie dünsten, bis sie sich öffnen; den Hecht backe so wie den Karpfen N. 5, lege ihn dazu; zertreibe einige gewaschene Sardellen mit frischer Butter, gebe sie in ein Töpfchen, gebe 3 Eydötter, ein bischen geschnittene Lemonieschale, ein bischen Muskatblüthe, einen Kochlöffel voll Mehl dazu, zertreibe es mit

kalten Wein; laß in einem Töpfchen halb Petersilwasser, halb Oesterreicher Wein kochen, gieße ihn über die abgerührten Sardellen, quirle es recht ab, gieße es über den Hecht und Muscheln, laß noch einen Sud darüber gehn; drücke den Saft von einer Lemonie daran, trage es schön angerichtet zur Tafel. Der gebackene Hecht kann auch ohne Muscheln, mit solcher Soß bereitet werden. Man kann in die Soß auch einige Muscheln zerrühren.

28. Hecht mit Sardellen gespickt.

Nimm kleine Hechten, schuppe sie, schneide sie in Stückel, jedoch ungetheilt, wasche sie, salze sie, spicke sie mit Sardellen wohl durch, nehme einen dünnen Spieß, stecke immer einen Semmelschnitt, wieder ein Stück Hecht an, so wie beym Aal, brate es bey gelinder Gluth, begieße ihn fleißig mit zerlassener Butter, worin einige mit Butter wohl zertriebene Sardellen sind; wenn es schön gebraten ist, so lege es zierlich auf eine Schüssel, gebe goldgelb in Butter geröstete Semmelbrösel daran, ziere es herum mit Lemoniespalteln, trage es so auf. Willst du eine Soß darüber, so zertreibe einige Sardellen mit Butter, gieb dazu Lemonieschäler, Muskatblüthe, Wein, gieße es über den Hecht, laß es ausdünsten; drücke den Saft von einer Lemonie daran; es verstehet sich, daß die Semmelbrösel kommen müssen.

29. Hausen gebraten.

Der Hausen wird getheilt, und eingesalzen. Laß ihn eine halbe Stunde im Salze liegen, trock-

ne ihn ab, bestreiche ihn und den Rost mit Butter, laß ihn gemach braten; bestreue ihn mit goldgelb gerösteten Semmelbröseln, gebe Lemoniespalteln dazu. Man kann ihn auch in der Bratpfanne in der Röhre braten, doch darf die Röhre nicht zugemacht werden, weil er einen üblen Geschmack bekäme.

30. Schaden gebraten.

Zertheile den Schaden in Stücke, salze ihn ein, ohne ihn zu waschen, laß ihn eine halbe Stunde im Salz liegen, trockne ihn ab, schmiere den Schaden und den Rost mit Butter, laß ihn auf Kohlen schön rößlet braten; während des Bratens muß er beständig mit Butter geschmiert werden; lege ihn dann auf eine Schüssel, gieb geröstete Semmelbröseln daran. Man kann ihn auch in der Bratpfanne braten, er ist aber nicht so gut; man kann ihn so zur Tafel geben und ihn mit Lemoniespalteln zieren. — Will man ihn mit Soß, so lege man ihn, wenn er gebraten ist in ein Reindel, gebe geröstete Semmelbrösel, Lemonieschale und Kaperln daran; gieße halb Wein, halb Petersilwasser dazu, laß es aufkochen; würze es mit Muskatblüthe, Neugewürz; wenn du es auftragen willst, so drücke den Saft einer Lemonie daran.

31. Gedünstete Frösche.

Die sauber geputzten Frösche wasche in einigen kalten Wässern, salze sie und laße sie eine halbe Stunde im Salze liegen. Schneide Zwiebel ganz fein, laße Butter heiß werden, werfe die

Zwiebel hinein; wenn die Zwiebel ein bischen aufschäumen, so lege die gesalzenen Frösche darein, laße sie dünsten, so lang bis sie den Saft, den sie von sich geben, wieder einsaugen; sie dürfen daher nicht zugedeckt werden, damit sich der Saft schneller eindünste; ist des Saftes zu viel, so kann man etwas davon abgießen, und in einem andern Gefäße eindünsten lassen, wenn sie schon ziemlich eingedünstes sind, gieb noch ein Stückchen Butter und kleingeschnittene grüne Petersilie dazu, würze es mit Muskatblüthe, und laße sie so schön im Safte; richte sie auf eine warme Schüssel an, bestreue sie dick mit geriebenen, goldgelb in Butter gerösteten Semmeln, den Rand belege mit Lemonievierteln, und trage es zur Tafel. Wer ein Freund der Frösche ist, wird sie auch ohne Lemonie mit Lust genießen.

32. Schwarzen Karpfen auf andere Art.

Schuppe einen 6pfündigen Karpfen ab, öffne und wasche ihn mit Weinessig aus, gieße das Blut mit dem Essig in ein reines Gefäß, den Karpfen zertheile wie gewöhnlich, wasche ihn und lege ihn in das Blut. Gieße in den Fischkessel 2 bis 3 Maaß Bier, und ein Seidel Weinessig; gieb darein 3 mittelmässige Zwiebeln auf Scheiben geschnitten, etwa zehn Zeherl Knoblauch, von einer halben Lemonie die Schale, zwey Lorbeerblätter, ein Stückchen Thymian, ein Stückchen Rosmarin, 6 wälsche Nüße, 6 gedörrte Zwespen, 30 gedörrte Weichsel, 2 Stückel Ingber, 20 Körner Pfeffer, 20 Körner Neugewürz, 20 Gewürznelken, ein Stück Rinde

vom Hausbrod, Zeller, Petersil und gelbe Rüben, laße es aufkochen, nimm bischen dünne braune Einbrenn, und brenne es ein; wenn es bischen gekocht hat, lege den Karpfen darein, und laß ihn gar kochen; wenn er bald gar ist und die Soß dicklicht zu werden beginnt, so gieße ein Seidel rothen, am besten Melniker Wein, dazu; laß auf einem Reindel oder Kastroll 3 Loth Zucker braun rösten, gieße das Blut darein, laß es aufkochen, und gieße es auch zu dem Fische; laße es noch ein bischen aufkochen; richte ihn zierlich auf eine Schüssel an, bestreiche jedes Stückchen mit heißem Schmalz, drücke den Saft von einer Lemonie daran, gieße die durchgeseihte Soß darunter, mit den Nüßen, Zeller, und Zwiebel belege den Fisch, und trage ihn zur Tafel.

33. Hecht mit Austern.

Koche den Hecht blau, nach N. 2, lege ihn auf ein reines warmes Kastroll oder die Schüssel, worinn er aufgetragen wird, und mache die Soß: gebe von 4 Sardellen und 2 Loth Butter die Sardellenbutter in ein Töpfchen, gieb dazu die mit dem Hecht gekochte, fein gehackte Hechtenleber und einige Austern, ein bischen in Wein geweichte Semmel, Muskatblüthe und Lemonieschale, zertreibe alles wohl mit kalten Wein in diesem Töpfchen, gieße die kochende Suppe vom Hechte, rein durchgeseiht darein, quirle es recht ab, laß es aufkochen, gieße es über den Hecht; drücke entweder den Saft von einer Lemonie darüber, oder ziere den Schüsselrand mit Lemonievierteln. So kann man auch Perschlinge, Schleihe, und andere Weißfische bereiten.

Wer kein Freund von Hechtenleber ist, kann dieselbe auslassen, und in Filets geschnitten, abwechselnd mit den Lemonievierteln die Schüssel damit zieren; will man die Soß gelblicht haben, so kannst du sie mit einigen Döttern einquirlen; ist auf beyde Art gut. Hat man Aalen blaugesotten oder marinirt, kann man auch um den Schüsselrand davon Filets legen.

34. Hecht mit saurem Schmetten.

Siede den Hecht nach N. 2. blau ab; gieb in ein Töpfchen einen Löffel voll feines Mehl, ein Stückchen frische Butter und rühre es mit einem halben Seidel dicken saueren Schmetten schön glatt ab; würze es mit Muskatblüthe und Ingber, gieße ein halbes Seidel von der Suppe, worinn der Hecht gekocht hat, darein; quirle es recht ab, laß aufkochen, seihe es auf den Hecht durch, gieb von 3 Sardellen Sardellenbutter dazu, richte es auf die Schüssel an, bestreue es mit Kaperln und geschnittener Lemonieschale, und trage es zur Tafel.

25. Schnecken mit Wein.

Koche 15 Schnecken im Salzwasser, nimm sie aus den Häuschen heraus, schneide die Schweifel ab, putze sie rein, reibe sie im Salze durch, wasche sie im warmen Wasser; gieb sie in ein Töpfchen, gieße Petersilwasser daran, und laß sie weich kochen; die Häuschen reibe recht im Salz ab, wasche sie und stürze sie, damit das Wasser ausrinnt; mache die Fülle; treibe ein Viertel Pfund Butter ab, gieb dazu 6 Loth abgetriebene Sardel-

len, von einer halben Lemonie die Schale, 3 Zeherl mit Salz abgetriebenen Knoblauch, ein bischen Majoran, Muskatblüthe, und eine geriebene Semmel dazu, ist es wenig gesalzen, so salze es ein bischen zu; treibe es recht ab, und fülle die Schnecken, gieb immer unten ein Stückchen Fülle, dann eine Schnecke, und oben wieder Fülle, richte sie auf eine Schüssel mit der Fülle nach oben; laß ein bischen Semmel goldgelb rösten, gieße darauf halb von der Suppe, worinn die Schnecken gekocht, halb Oesterreicher Wein, gieb dazu zwey Loth mit Butter abgetriebene Sardellen, laß es ein wenig aufkochen, gieße es über die Schnecken, laß es etwa eine Viertel Stunde in der Röhre dünsten. Diese Fülle ist hinlänglich, 20 bis 25 Schnecken zu füllen; Wein und Suppe giebt man nach Verhältniß der Schnecken, damit ein bischen Soß den Boden decke.

36. Kalter Hecht in der Sulze (Fastenaspick.)

Koche den Hecht blau nach N. 2, laße ihn ein wenig auskühlen, ziehe die Haut ab, löse die Gräthen aus, zerlege das weiße Fleisch schön auf Blättchen und richte sie auf eine Schüssel an; nehme entweder frischen oder trockenen Thymian, wasche ihn vom Staube rein, einige Lorbeerblätter, und stoße es mit einigen hartgekochten Eyerdöttern im Mörser; lasse ein Stück abgeriebene Semmel in der Suppe worin der Hecht gekocht hat, erst zerweichen, dann in ein dünnes Köchel verkochen, treibe es recht glatt ab, gieße in das Gestossenen ein bischen Essig, und passire es in das Köchel; gebe noch

ein bischen Suppe und ein bischen Oel, treibe es recht ab, und passire es, wenn es wie eine Soß ist über den Hecht; würze es mit Pfeffer, und wenn es nicht genug gesalzen ist, so muß es auch früher ehe es durchpassirt wird zugesalzen werden. Herum mache einen Kranz von gehackten Aspick, welcher wie folgt bereitet wird. Nehme den Kopf von dem Hechte, und ein Stück Karpfen auf eine Kastrolle, gieb dazu einen Zeller, 3 Petersilwurzeln, 3 gelbe Rüben, zwey Zwiebel, 4 Zeherl Knoblauch, ein Sträußchen Thymian, 2 Lorbeerblätter, alles klein geschnitten; dann füge noch bey, 2 Stückel Ingber, 15 Körner Neugewürz, 10 Körner Pfeffer, 10 Gewürznelken und ein Stückchen frische Butter, lasse es ein halbes Stündchen dünsten, dann gebe dazu von einem oder zwey Karpfen die reingewaschenen Schuppen, und die abgezogene Haut vom Hechte, lasse es noch ein bischen dünsten, doch mußt du Acht geben, damit es sich nicht am Boden anlege, oder braun werde; gieße daran ein Seidel Oesterreicher Wein, und die Suppe worinn der Hecht gekocht hat; ist es zu wenig sauer, so gieße noch ein halb Seidel, oder so viel nöthig ist, guten Weinessig dazu, ist es nicht genug gesalzen, so salze es wenig zu, gieb dazu einige Fäden Safran, laß es aufkochen, seihe es durch ein Sieb in eine andere Kastrolle, laß es abermals sieden.

Wenn es ein Weilchen siedet, so gieb von 3 Eyweis den Schnee dazu, rühre es recht um, laß einige Minuten damit sieden; binde eine Serviette auf die vier Füße eines umgekehrten Stuhles, stelle eine tiefe Schüssel unter, und seihe die Sulze

durch ein Sieb in die Serviette, damit es durch-laufe; stelle nun diese so wie ein Wein reine Sulze ins kalte Wasser oder zum Eis, damit es sich recht hart setze. Steche nun entweder mit dem Löffel oder einer Form runde Patzeln aus, lege sie um den Hecht schön Kranzförmig; hast du frische Lorbeer oder Lemonieblätter, so steche in jedes eins oder zwey, in die Mitte der Schüssel lege auch eins und steche einen Kranz von Blättern herum. Mit die-sem Aspick kannst du alle Fische, welche kalt auf-getragen werden, garniren; es können zur Verzie-rung noch Kaperln, Lemonieschalen, Sardellen und Oliven genommen werden, müssen aber nicht seyn. Diesen Aspick kannst du auch 2 Messerrücken dick auf eine Schüssel gegossen kalt werden lassen, dann in kleine Vierecke schneiden, davon einen zwey Fin-ger breiten, zwey Finger hohen Rand um die Schüssel machen, schön mit Kaperln belegen, ziert die Schüssel sehr schön. Diesen Aspick kann man zu allen sauern Fastensulzen verwenden. Z. B. gie-ße davon in eine Form, welche früher durch ein kal-tes Wasser gezogen wird, auf einen Finger hoch Sulze, lasse es recht kalt werden; nun mache von einer Lemonie, welche früher auf dünne Blattel zer-schnitten werden muß, kleine Dreyecke, aus diesen, und aus kleinen von Lemonieblättern geschnittenen Blatteln mache einen Kranz herum, darauf lege einen blaugesottenen Hecht, Karpfen, Aalen, Aal-ruppe, Lachs, oder was du gerade für Fische hast, auf kleine Stücke zerlegt; muß aber versteht sich kalt seyn; hast du recht viele blaugesottene Kar-pfenköpfe, so nehme die Zungen heraus, theile sie in

kleinere Stücke, belege zu unterst den Kranz, das Uibrige darüber, gieße die Form voll Aspick, um den Rand muß die Form wenigst fingerbreit frey bleiben, ehe man den Aspick eingißt, so ist es, wenn dann die Sulze gestürzt wird recht hübsch, nur muß man selbe schnell stürzen, wenn man sie in heißes Wasser mit der Form eingedunkt hat, sonst zerfließt sie und wird unansehnlich, stelle sie wieder zum Eis, so lang bis sie aufgetragen wird. Auch diesen Aspick kann man mit verschiedenen Farben anrichten, theils mit geröstеten Zucker, oder einem Saft von Preiselbeeren, u. s. w. Auch Salate kann man in Fasttägen mit diesem Aspick verschiedentlich zieren, versteht sich sauere. Als: Feld- und Häupelsalat, Hopfensalat, Bohnen, Karfiol u. a. m.

Mehlspeisen und Auflaufe

zweite Abtheilung.

---

1. Littitzer Knödel*)

Treibe ein Stück frische Butter ab, schlage darein sechs ganze Eyer nach und nach; nach jedem Ey gieb eine Hand voll Mehl, und einen Löffel voll süßen Schmetten, salze es, treibe es recht ab; gieb darein eine würflicht geschnittene in Schmalz schön goldgelb geröstete ausgekühlte Semmel, ar-

*) Als die Verfasserin mit einer Gesellschaft in Littitz die Ruinen bestieg und ins Thal kehrte, wurden diese Knödel gekocht und schmeckten sehr gut; daher selbe diesen Namen erhielten.

beite es recht ab, gieb so viel Mehl darein, daß die Knödel gehörig fest sind, so daß wenn man mit der flachen Hand daran schlägt, sich die Hand nicht beschmieret; koche große Knödel in kochendes Salzwasser ein, laß sie recht kochen, damit sie in der Mitte nicht roh bleiben, nehme sie heraus, schneide jeden in vier Theile, bestreue mit geriebener Semmelrinde, begieße sie mit heißer Butter, und trage sie auf. Diese Knödel sind zum schwarzgesottenen Karpfen vortrefflich.

2. Nockerl im Schmetten.

Treibe vier Loth frische Butter und zwey Loth Schmalz schön schäumig ab, schlage darein nach und nach 6 ganze Eyer und 3 Dötter, nach jedem Ey ein bischen Mehl, salze es ein wenig, treibe den Teig recht glatt ab, mache ihn nicht zu dick, koche ihn mit einem Löffel im kochenden Schmetten ein; ist es nöthig, so salze es noch ein wenig, laß es ein bischen aufkochen, bestreue es dann mit gröblich gestossenem Zucker, gieb es in die Röhre, laß es schön ausdünsten, und oben schön gelblicht anlaufen, trage es sammt dem Gefäße zur Tafel. Hast du ein bischen Krebsbutter, so gieb selbe obenauf dazu, ist schön und verbessert den Geschmack.

3. Semmelbaba.

Schmiere eine Form mit Butter aus, lege Semmelschnitte darein, bestreue sie mit kleinen Rosinen, und geschnittenem Zitronat, lege wieder eine Schichte Semmel, streue wieder so; schlage in einen Topf 2 ganze Eyer, gieße daran süssen Schmetten

so viel als nöthig ist, daß das Gefäß voll wäre, wenn man es über die Semmel gießt. Gewöhnlich nimmt man auf eine Semmel ein halb Seidel Schmetten, doch es kömmt darauf an, wie groß die Semmeln sind; quirle es recht ab, gieb darein ein bischen Salz, ein bischen Lemonieschale, ein oder zwey Eyer, Zucker, daß es recht süß ist, gieße es über die Semmel, belege oben mit frischer Butter, bestreue es mit gröblich gestossenem Zucker, belege es mit Butter, laß es in der Röhre schön backen, daß es oben und unten schöne Rinden bekömmt, bestreue es noch mit Zucker, und trage es sammt der Form oder Reindel zur Tafel.

NB. Zwischen die Rosinen kann man kleingeschnittenen Zitronat streuen.

4. Nudeln mit Krebsen.

Mache feine Nudeln von 2 ganzen Eyern, koche sie im Schmetten, gieb während des Kochens darein ein Stück frische Butter, und ein Stück auf Lemonie abgeriebenen Zucker, laß sie hübsch ausdünsten dann auskühlen; gieb noch einige Eydötter darein. Nehme in ein Töpfchen 5 Löffel voll Mehl, 6 Eydötter und ein Seidel guten süssen Schmetten, quirle es recht ab, salze es ein bischen, gieße es auf ein Reindel und lasse es auf Kohlen kochen; doch muß man beständig rühren, daß es sich am Boden nicht anlegt; koche es so lang, bis es genug dicklich ist, und vom Reindel geht, gebe es auf eine Schüssel, treibe es mit einem Stückel frischer Butter ab, gieb Zucker darein, schmiere es dann aufs Papier, lege es aufs Blech, laß

es schön gelblicht backen; bestreiche es mit den bereiteten Nudeln, bestreue es mit kleingeschnittenen Mandeln, und besprenge es mit Krebsbutter, rolle es schön, wie einen gezogenen Strudel, schneide daraus einen Finger breite Stückel, stürze einen tiefen Teller auf einen seichten um, lege die Stückel schön darauf, bis der ganze Teller belegt ist; besprenge es ein bischen mit süßen Schmetten, belege es mit den Krebsschweifeln, bestreue es mit Zucker und geschnittenen Mandeln, besprenge es mit Krebsbutter; stelle es etwa auf eine Viertelstunde in die Röhre, daß es ein bischen oben rößlet wird, und trage es auf.

5. Nudeln im Schmetten.

Mache von drei Eyern Nudeln, von 2 Eyern koche im Schmetten ein, vom dritten lasse noch liegen; während des Kochens gebe ein Stückchen frische Butter darein, laße sie schön ausdünsten, dann auskühlen; schlage darein 5 Eydötter, von drey Eyweiß den Schnee, Zucker, von einer Lemonie die kleingeschnittene Schale, ein wenig Salz, treibe es wohl ab, gebe es auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, stelle es auf ein Dreyfüßel in die Röhre, laß es oben gelblicht anlaufen. Indessen backe die übrigen Nudeln schön goldgelb, bestreue und vermische sie recht mit Zucker und Zimmet; wenn die Nudeln gar gebacken sind, so nehme sie aus der Röhre, mache von den gebackenen Nudeln herum einen Kranz, und trage sie zur Tafel. Ist es in einer Zeit, wo Krebse zu haben sind, so rühre statt frischer Butter Krebsbutter in die Nudeln, so ist

es noch besser; hast du einen Butterteig bei Hand, so mache um die Schüssel einen Rand von Butterteig, die gebackenen Nudeln richte in die Mitte an, so sieht es noch zierlicher aus.

6. Gebackene Nudeln.

Mache von 2 Eyern feine Nudeln, lasse sie im Schmetten schön ausdünsten, mußt aber öfters umrühren; wenn sie ausgedünstet sind, lasse sie auskühlen; gieb darein 4 Dötter, von 2 Eyweiß den Schnee, Zucker, Lemonieschale, ein bischen Salz, treibe es recht ab; netze Oblatten mit Eyweiß, lege Häufeln von den Nudeln daran, ballire sie wie Krapfen schön rund darein, tunke sie in zerklopfte Eyer, dann geriebene Semmel, backe sie in heißen Schmalz schön goldgelb, bestreue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel. Statt Lemonie kann man auch Vaniliegeschmack in die Nudeln geben.

7. Mehlschmarn.

Schlage 6 Eyer in einen Topf, mache mit Mehl einen dicken Tropfteig, gieße dann ein halb Seidel süßen Schmetten daran, rühre es recht ab; gieb darein ein bischen Zucker, ein bischen Salz, ist es zu dünn, so gebe ein bischen Mehl zu. Laß in einer Pfanne oder Reindel Butter heiß werden, gieße es darein, laß es in der Röhre schön hoch auflaufen und gelb backen, dann zerschneide es auf kleine Stückel, gieb noch ein Stückchen Butter darunter, bestreue es mit Zucker, lasse es noch ein bischen auf gelinden Kohlen rösten; es muß aber öfters gerührt werden, daß es überall schön rößlet

werde; wenn du es auf den Teller oder Schüssel, angerichtet hast, so bestreue es abermals mit Zucker, trage es auf.

8. Semmelschmarn.

Schneide 2 Semmel würflicht, schlage in einen Topf 6 ganze Eyer, gieße ein halbes Seidel süßen Schmetten daran, quirle es recht ab, gieb die Semmelwürfel darein, salze es ganz wenig, gieb ein bischen gestossenen Zucker darein, rühre es recht ab, gieße es in heiße Butter, laß es oben und unten in der Röhre schön gelblicht backen, zerschneide es, gieb noch ein Stückchen Butter, laß es noch auf gelinden Kohlen ein bischen rösten; gieb es auf eine Schüssel, bestreue es recht mit Zucker, und trage es auf.

9. Aufgeloffenes mit frischen Kirschen.

Schmiere eine Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, lege etwas über die Hälfte schöne, von den Stengeln abgelöste, im kalten Wasser gewaschene Kirschen darein; schlage in einen Topf 3 oder 4 ganze Eyer, gebe eine geriebene Semmel darein, treibe es recht ab, gieße ein halb Seidel süssen Schmetten daran, gieb Lemonieschalen, Zucker, und ein wenig Salz darein, quirle alles recht ab, gieße es über die Kirschen, belege es mit frischer Butter, laß es schön gelb backen; bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

10. Aufgeloffenes von Zwetschgen.

Schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus; schlage 6 ganze Eyer

in einen Topf, gebe 1 geriebene Semmel darein, ein halbes Seidel süßen Schmetten, Lemonieschale, Zucker, ein wenig Salz, quirle alles recht ab; in die Form schlichte schöne reife Zwetschgen, gieße das Abgerührte darüber, belege es mit frischer Butter, laß es in der Röhre schön backen; bestreue es ein bischen mit Zucker, gebe gestossenen Zimmet und Zucker auf die Tafel dazu, damit sich ein jeder nach Belieben nehmen könne.

11. Krauttalken.

Nehme ein Krauthäupel, hacke es ganz klein, gebe auf ein Reindel ein Stück frische Butter, lege das Kraut darein, salze es, laß es weich dünsten; würze es mit Pfeffer; wenn es weich ist, laß es auskühlen. Den Teig mache ein. Nehme feines Mehl 3 bis 4 Seidel, nehme 1 Seidel süßen Schmetten, gieb darein 2 oder 3 Dötter, quirle es ab, gieb dazu, 4 Loth zerlassene Butter, gieße es in das Mehl, gieb dazu 2 Löffel dicke Hefen, ein wenig gestossenen Zucker, arbeite den Teig recht ab, laß ihn gähren; dann salze ihn, gieb ein bischen Muskatblüthe dazu; nehme es aufs Nudelbrett, mache dünne Blattel, so groß als du die Talken haben willst; streiche auf ein Blattel einen Finger dick Kraut, lege das zweyte Blattel darüber, rundum drücke es recht fest zusammen, und so fort, bis aller Teig und alles Kraut gar ist; lasse sie ein bischen gehen; nehme ein Talkenblech, schmiere es mit Butter, lege die Krauttalken darauf, schmiere sie wieder mit zerlassener Butter, kehre sie beständig um, schmiere sie wieder mit Butter, bis sie

schön gelblicht gebacken sind; dann nehme sie vom Blech, schmiere sie nochmals mit Butter, und trage sie lauwarm auf. Können auch trocken, ohne Butter gebacken, dann in zerlassener Butter eingetunkt, auf eine Schüssel gelegt und aufgetragen werden.

12. Krautfanzel.

Nehme 3 ganze Eyer, 1 Seidel süssen Schmetten, einen oder 2 Löffel Hefen, ein bischen Zucker, und so viel Mehl als nöthig wäre einen Teig auf gegossene Talken zu machen, laß es gehen; hacke indessen ein Krauthäupel, dünste es mit frischer Butter, salze es, gib auch ein bischen Zucker darein, und ein bischen Pfeffer, laß es auskühlen; wenn der Teig gegangen, so rühre das ausgekühlte Kraut darein, nehme die Strudelpfanne, gebe ein bischen zerlassene Butter darauf, gieße ein bischen von dem Teig darauf, behandle es so wie Strudeln; wenn es auf einer Seite gebacken ist, so kannst du es umkehren, und auf der andern Seite schön gelblicht backen; lege entweder eins aufs andere, jedes mit heißer Butter bestrichen, oder bestreiche sie mit heißer Butter, und rolle sie wie Strudel. Kannst auch diese Fanzeln, so wie gegossene Talken behandeln, nähmlich: nehme ein Talkenblech mit Grübeln, gieße in jedes bischen Schmalz, gieße einen Löffel voll von dem Teig darein, besprenge ihn mit Butter; wenn er auf einer Seite gebacken ist, so kehre ihn auf die andere, bis er auf beiden Seiten schön gelblicht gebacken ist, dann wird er in zerlassener Butter nochmals getunkt und schön

aufgeschlichtet aufgetragen. Wiewohl diese Speise mehrere Zeit braucht, so ist sie dafür auch genußvoll.

13. Krautwürstel.

Hacke ein Krauthäupel klein, laß es auf Butter weich dünsten, gebe darein ein bischen Salz, Pfeffer, laß es auskühlen; schlage darein 1 oder 2 Eyer, gieb dazu einen Löffel voll gute Hefen, dann Mehl, rühre es ab, gib es aufs Nudelbret, arbeite es ab, mache daraus Würste fingerlang und fingerdick; laß auf einer Bratpfanne Butter zergehen, schlichte die Würste schön knapp an einander, bestreiche sie oben mit Butter, laß sie ein bischen gehen; laß sie in einer Röhre schön gelblicht oben und unten backen, stürze sie, und trage sie heiß zur Tafel.

14. Türkischen Bund.

Nehme ein Seidel guten süßen Schmetten, 6 Eydötter, 4 Löffel voll Mehl, rühre es recht ab, gieße es auf ein Reindel, laß es auf glühender Gluth unter beständigem Umrühren dicklicht einkochen, laß es dann auskühlen; gieb darein ein Stück frische Butter, ein bischen Zucker, ein bischen Salz, treibe es recht ab, streiche es 2 Messerrücken dick aufs Papier, gieb es aufs Blech, laß es schön gelblicht backen. Mache von einigen Eydöttern feine Nudeln, koche sie im Schmetten ein, laß sie schön ausdünsten, dann auskühlen, schlage darein 5 Dötter, von 3 Eyweiß den Schnee, gieb 2 Loth abgetriebene Butter darein, salze es ein wenig, und Zucker gebe so viel, daß es gehörig süß

ist, und theile die Nudeln in 3 oder in 2 Theile, einen Theil lasse so gelb, und gieb darein Vanilie oder Lemoniegeschmack, in einen Theil ein Taferl geriebene Chokolade, in den 3. Theil gebe Krebsbutter; so viel Farben als sind, so viele Blätter mußt du backen; streiche auf jedes Blatt eine Farbe auf, rolle es wie einen gezogenen Strudel, schneide fingerbreite Spalteln. — Stürze einen tiefen Teller oder eine Schüssel auf einen seichten, lege von einer Farbe den Rand, von der zweyten den zweyten Rand und von der dritten die Kappen, so sieht es wie ein Türkenbund aus. Nehme süßen Schmetten, gieb darein Vanilie und Zucker, laß es aufkochen; treibe einige Eydötter mit einem Löffel Schmetten ab, gieße den kochenden Vanilieschmetten daran, quirle es recht ab, besprenge den Türkenbund damit, bestreue ihn mit Zucker, laß ihn dann in der Röhre schön rößlet backen, und mit dem Vanilieschmetten öfters besprengen.

15. Krebswandeln.

Nehme 6 bis 8 Loth Krebsbutter, treibe sie ab, gieb darein 8 Dötter, 2 Löffel voll Hefen, 6 Löffel süßen Schmetten, ein bischen gestossenen Zucker, treibe es recht ab, gieb dazu 3 Loth feines Mehl, ein bischen Salz, rühre es eine halbe Stunde, schmiere die Wandeln mit Krebsbutter, streue sie mit fein geriebener Semmelrinde aus, gieße die Wandeln halb voll lasse sie schnell backen; in einer heißen Röhre sind sie in zehn Minuten fertig; willst du, so kannst du eine Melonenform schmieren und die Hälfte darein gießen; dann nehme

kleingeschnittene Krebsschweifel, einige gerührte Eyer, ein bischen Muskatblüthe, mische es untereinander, gieb es in die Form auf den Teig, gieße den übrigen Teig darüber, laß es oben und unten schön gelb backen; es kann so trocken zur Tafel gegeben werden so wie Wandeln, oder man macht eine gute Schwammensoß darüber. Man nimmt gedörrte Herrnpilze, kocht sie im Petersilwasser oder Fischsuppe, seiht sie ab, hackt sie mit grünem Petersil ganz klein, macht ein bischen weißes Einbrenn, gießt die Suppe, worin die Schwämme gekocht haben und süßen Schmetten daran, läßt es ein bischen aufkochen, seiht sie durch, giebt die gehackten Schwämme darein, würzt es mit Muskatblüthe, begießt die Wandeln oder Melone, und trägt es zur Tafel.

16. Gebratene Aepfel.

Nehme Borsdorfer Aepfel, schäle und schneide sie auf dünne Blattel, bestreue sie mit Zucker und kleingeschnittener Lemonieschale; laß $\frac{1}{4}$ Seidel Wein, $\frac{1}{4}$ Seidel Wasser mit einigen Gewürznelken aufkochen, begieße die Aepfel damit, gebe sie auf eine tiefe Schüssel oder Teller, richte sie hoch auf, wie einen Berg; schmiere den Rand des Tellers mit Eyern, nehme ein Blatt von Butterteig, 2 Messerrücken dick ausgewalzt, lege es über die Aepfel, am Rande drücke es recht fest; laß es in der Röhre schön langsam backen, bis die Aepfel weich und der Butterteig gelb wird; der Butterteig muß früher, ehe man es in die Röhre giebt, mit zerklopften Eyern geschmiert werden; wenn es

gebacken ist, so bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

17. Schodoh-Körbel.

Schlage in ein Töpfchen 3 Dötter und ein ganzes Ey, gebe so viel Mehl, als zu einem dicken Tropfteig nöthig ist, rühre es schön glatt ab, gieb dann dazu 3 Löffel guten Oesterreicher Wein, 3 bis 4 Löffel schlechte abgeschöpfte süße Milch, ein bischen gestossenen Zucker, ein bischen Salz, treibe es ab; der Teig darf höchstens so dick seyn, als auf gegossene Strudel; laß Schmalz heiß werden, stecke die Körbelform hinein, wenn sie heiß ist, so stecke sie in den Teig, der sich darauf fängt geschwind wieder in die Butter, halte die Form, damit das Körbchen nicht zu Boden sinkt, bis es schön gelb gebacken ist; backe so fort, bis genug Körbchen sind; dann backe die Deckel, stelle die Körbchen auf eine Schüssel, fülle sie mit Schodoh, decke den Deckel darüber, und trage sie auf. Man kann diese Körbchen auch mit Chokoladesaum füllen.

18. Aepfel im Schlafrock.

Nehme schöne Borsdorfer Aepfel, schäle sie, nehme das Kerngehäus vorsichtig heraus, damit der Stengel bleibt; mache von Butterteig runde Blatteln, 2 Messerrücken dick, schmiere sie mit Eyern, lege den Apfel darauf, ballire ihn schön darein, befestige es um den Stengel herum, schmiere es wieder oben mit Eyern, lege es aufs Papier und Blech, laß es in der Röhre langsam, schön gelblicht backen, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

19. Krebsstrudel.

Nehme aufs Nudelbret 2 Seidel feines Mehl, schneide darein 2 Loth frische Butter, zerbrösle es mit dem Mehl, nehme 2 ganze Eyer, 2 Dötter, mache den Teig an, so wie auf Nudeln, salze es ein wenig, zerwalge es wie auf Nudeln, schneide ein halb Viertel lange und breite viereckige Stückel daraus. Früher mache die Fülle, hacke Krebsschweifel klein, schäle und reibe 6 Loth süße Mandeln, gieb dazu gestossenen Zucker, mische es recht durch, bestreue die Fleckel damit, besprenge sie mit Krebsbutter, rolle sie, schmiere den einen Rand mit Eyweiß, so bleiben sie besser beisammen; schlichte sie schön in einen Kranz herum um die Schüssel, und so beständig in kleineren Zirkeln, bis sie gar sind; stecke in jedes Röllchen in die Oeffnung ein Stückchen Krebsbutter. Quirle Schmetten mit Zucker ab, begieße die Strudeln, laß sie in der Röhre ausdünsten; ehe du es aus der Röhre herausnehmen willst, so bestreue es noch recht mit gestossenem Zucker, laß ihn in der Röhre, bis er sich schäumt, bestreue ihn nochmals mit Zucker, und trage ihn zur Tafel.

20. Chokoladekoch.

Schneide 2 abgeriebene Semmel würflicht, weiche sie im süßen Schmetten, gebe sie auf ein Reindel auf Gluth, streue darein 3 Tafeln geriebene Chokolade, laß es unter beständigem Rühren schön dick einkochen, laß es auskühlen; treibe 2 Loth frische Butter ab, gieb den ausgekühlten Koch darein, treibe es ab; schlage darein 5 bis 6 Döt-

ter, von 4 Klar den Schnee, gebe Zucker, ein bischen Vanilie, auf Nuderl geschnittene verzuckerte Pomeranzenschalen, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, laß es backen; stürze, bestreue es mit Zucker, und trage es geschwind zur Tafel.

21. Krem mit bitteren Mandeln.

Nehme auf anderthalb Seidel süßen Schmetten ein Loth geschälte geriebene bittere Mandeln, gieb sie in den Schmetten, laß es kochen; gieb in ein Töpfchen 9 Eydötter und 1 ganzes Ey, quirle es mit kalten Schmetten ab, gieb darein 4 Loth gestossenen Zucker, gieße den kochenden Mandelschmetten daran; quirle es recht ab, gieße es in eine Schüssel, stelle es in kochendes Wasser in die Röhre, laß es im Dunst kochen, bestreue es oben mit Zucker, laß es noch aufschäumen, bestreue es abermals mit Zucker und trage es zur Tafel. Man kann auch, wenn man will, 1 Loth länglich geschnittene süße Mandeln darein thun.

22. Vanillekrem.

Koche in anderthalb Seidel süßen Schmetten ein Stück gestossene Vanilie, gebe 4 Loth Zucker darein; in ein Töpfchen quirle 9 Dötter und 1 ganges Ey, mit ein bischen kalten Schmetten ab, gieße den kochenden Vanilieschmetten darein, quirle es ab, gieße es in eine Schüssel, lasse es in Dunst kochen, streue es nochmals mit Zucker, trage es zur Tafel; oder schmiere die Form mit Butter aus, lege eine Schichte Bitterpatzeln, gieße den Krem darüber, und koche sie in Dunst.

23. Chokoladekrem.

Lasse 4 Tafeln geriebene Chokolade in anderthalb Seidel Schmetten kochen, gieb dazu ein Stückchen Vanilie, 2 Loth Zucker; quirle in ein Töpfchen 9 Dötter, ein ganzes Ey mit ein bischen kalten Schmetten ab, schneide dazwischen verzuckerte Pomeranzenschale klein, gieße die kochende Chokolade daran, quirle es recht ab; gieße es in eine Schüssel, laß es in Dunst kochen, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

24. Kaffeekrem.

Koche in anderthalb Seidel süßen Schmetten, 3 Loth gebrennte abgewischte Kaffeekörner; quirle in ein Töpflein 9 Dötter und ein ganzes Ey mit einem bischen kalten Schmetten ab, gebe darein 4 Loth gestoßenen Zucker, ein Stückchen gestossene Vanilie, gieße den kochenden Kaffee, der früher durchgeseiht werden muß, daran, quirle es recht ab, gieße es in eine tiefe Schüssel, lasse es in Dunst kochen, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

25. Quarkknödel.

Treibe 4 Loth frische Butter ab, gieb darein 1 Viertel Pfund guten Quark, treibe es recht ab, damit keine Knollen sind; schlage 3 bis 4 Dotter und 3 ganze Eyer darein, dann gebe geriebene Semmelbrösel so viel als nöthig ist, daß sie gehörig fest sind; salze sie, mache schöne runde Knödel daraus, koche sie im Salzwasser, nehme sie heraus, lege sie auf die Schüssel, bestreue sie mit geriebener Sem=

melrinde, schmalze sie mit heißer Butter ab, und trage sie zur Tafel. Man kann auch würflicht geschnittene, in Schmalz gebackene, Semmel darein thun, da giebt man nur 3 Loth Butter, und weniger geriebene Semmel.

26. Gebackene Quark-Würstel.

Treibe etwa 2 Loth frische Butter mit 1 Viertel Pfund guten Quark ab, gieb darein 2 Löffel voll gute Hefen, ein bischen gestossenen Zucker, sauber gewaschene kleine Rosinen, 3 Dötter, 2 ganze Eyer; treibe alles zusammen wohl ab, salze es ein bischen; gieb auf ein Nudelbret Mehl, arbeite es in Mehl ab, bis es sich nicht klebt, und formiere daraus ein halb Viertel lange fingerdicke Würstel, laß sie ein bischen gähren, backe sie schön gelblicht im heißen Schmalz, bestreue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel.

27. Kleine Buchteln mit Krem.

Nehme auf eine Schüßel 3 Seidel feines Mehl, gieb in ein Töpfchen 2 Loth zerlassene frische Butter, 2 Loth Schmalz, ein Dotter und süßen Schmetten, so viel als nöthig; gebe in das Mehl 2 Löffel voll gute dicke Hefen, quirle den Schmetten mit der Butter wohl ab, mache den Teig damit, wie gewöhnlichen Buchtenteig an, salze ihn, gieb 2 Loth gestossenen Zucker darein, Lemonieschale, Muskatblüthe; arbeite den Teig recht ab bis er Blasen wirft, nehme ihn aufs Nudelbret, mache daraus kleine runde Buchteln, nicht größer als ein Borsdorferapfel; laß in einer runden Bratpfanne Schmalz

lau werden, lege die Buchterl schön zierlich aber recht fest darein, laße sie gehen, gieb sie in die Röhre, laße sie schön gelb unten und oben backen, stürze sie auf eine runde Schüssel, streue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel. Laß in einem Töpfchen ein Seidel Schmetten kochen, lege darein geschnittene Lemonieschale, oder reibe sie am Zucker, und laß diesen Zucker darin auskochen, rühre in einem andern Töpfchen 4 bis 5 Eydötter mit ein bischen kalten Schmetten ab, würze es ein bischen mit Muskatblüthe, salze es ein Wenig, gieße den kochenden Lemonieschmetten daran, quirle es auf der Gluth recht ab, und gieb es in Soßschalen zu den Buchteln auf die Tafel.

28. Gerollte Buchteln.

Nimm 4 Loth Butter, treibe sie schön pfläumig ab, dann gieb 2 Dötter, 6 Löffel Schmetten, 2 Löffel Hefen, ein bischen Salz, treibe es recht ab, gieb Mehl dazu, so viel als zu einem linden Buchtelteig nöthig ist, schlage den Teig recht aus, bis er Blasen wirft, gieb ihn aufs Nudelbret, arbeite ihn noch ein bischen ab, zerwalze ihn zwei Messerrücken dick, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit Lemonieschalen und gestossenen Zucker, radle 2 fingerbreite Streifen, rolle sie; schmiere eine Form, oder runde Bratpfanne mit Butter aus, lege die Röllchen 2 Finger von einander darein, bestreiche sie recht überall mit zerlassener Butter, laß sie gähren, dann backe sie schön gelb in einer heißen Röhre. Mache einen Krem, wie zu den vorigen, welcher aber in Soßschalen aufge-

tragen wird. Man kann diese Buchteln mit Zucker und Zimmet oder auch mit kleinen Rosinen bestreuen.

29. Kleine Pasteten mit Ribis.

Mache von drey Döttern und einem ganzen Ey feinen geriebenen Teig, siebe ihn durch; laß Schmetten kochen, gieb den geriebenen Teig darein, mache einen festen Teig, während des Kochens rühre darein 4 Eydötter, lege auch früher in den Schmetten ein Stückchen an Lemonie geriebenen Zucker, salze es ein wenig; wenn es recht dick eingekocht ist, so laß es unter beständigem Umrühren auskühlen; bestreue ein Nudelbret mit Mehl, lege den Teig darauf, zerwalge ihn fingerdick, steche mit dem runden Modell Scheiben daraus, die Hälfte laß so, aus der andern Hälfte steche noch in der Mitte mit dem ganz kleinen Modell ein Löchel, tunke sie in zerschlagene Eyer, ballire sie in Semmelbrösel, backe sie schnell schön goldgelb im heißen Schmalz; wenn sie gebacken sind, so bestreiche das ganze Blattel mit eingesottenem Ribis, decke das Blattel mit dem Löchel darüber, fülle das Löchel schön hoch mit eingesottenen Ribis, bestreue sie mit Zucker, und trage sie schnell zur Tafel. Wenn man es wohlfeiler haben will, so kann man es auch mit gut bereiteten Powideln füllen.

30. Griesnudeln.

Mache einen dicken Grieskoch in 2 Seidel Schmetten, wenn er gehörig ausgedünstet ist, so laß ihn überkühlen. Treibe 4 Loth Butter schön pfläumig ab, rühre darein 3 Eydötter, gieb den Grieskoch darein, treibe es recht ab, salze es ein

Wenig, rühre rohen Gries darein, so viel, daß es beisammen hält, und sich nicht an die Finger klebt; mache daraus auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett, fingerlange und fingerdicke Nudeln; laß im süßen Schmetten ein Stückel frische oder Krebsbutter aufkochen, gebe Zucker darein, welcher früher an einer Lemonie abgerieben wurde, lege die Nudeln auf eine mit Butter wohl geschmierte Bratpfanne nebeneinander, gieße den Schmetten darüber, laß sie in der Röhre ausdünsten, besprenge sie öfters mit Krebsbutter, wenn welche vorhanden ist, wo nicht, mit frischer Butter, laß sie schön ausdünsten, (doch darf es nicht zu lange bleiben, sonst würde es zu hart,) bestreue es mit Zucker und trage es zur Tafel.

31. Aepfelfleckel.

Mache von zwey Eyer Fleckel, etwas kleiner als zu Schinkenfleckeln, können auch Makrondeln seyn; koche sie im Salzwasser, seihe sie ab. Treibe 2 Loth frische Butter ab, gieb die Fleckel darein, lasse etwa 6 abgeschälte von Putzen gereinigte Aepfel, versteht sich Maschanzker dünsten, bis sie wie ein Köchel sind, gieb darein 2 Loth kleine Rosinen, 2 Loth geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, ein bischen Zimmet, 3 Loth Zucker; dies alles vermische mit den Fleckeln, schmiere eine Form, oder ein Kastroll mit Butter, streue es mit geriebener Semmelrinde aus, gieb die Fleckel darein, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, besprenge sie mit zerlassener Butter, lasse sie in der Röhre schön gelblicht ausbacken; während des Backens bestreue sie

öfters mit Zucker und Zimmet, und besprenge sie mit Butter; willst du die Speise noch schöner haben, so vermische den Zucker und Zimmet noch mit geschälten, auf einem Riebeisen geriebenen Mandeln, und wiederhole das Bestreuen öfters; zuletzt, wenn du es zur Tafel tragen willst, so bestreue es aber bloß mit Zucker und Zimmet und trage es auf; sind Gäste, so richte es gerade schon vor dem Backen auf eine Schüssel, in der es zur Tafel kömmt.

32. Strudeln von Nudelteig.

Mache von 2 bis 3 Eyern Nudelteig, bearbeite und zerwalge ihn so wie auf feine Nudeln, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, zerschneide ihn in 3 Finger breite und 4 Finger lange Stücke, mit einem Krapfenradel; bestreue selbe mit kleinen Rosinen, kleingeschnittenen geschälten süßen Mandeln, kleingeschnittenen Johannisbrod, Zucker und Zimmet, rolle die Stückchen schön zusammen, wie andere Strudel, schlichte sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel, oder Kastroll, begieße sie mit gekochten überkühlten Schmetten, der ein bischen gesalzen und gezuckert werden muß, belege die Struderln oben mit Butterbröckchen, bestreue sie mit Zucker, laß schön goldgelb ausbacken in einer nicht zu sehr geheitzten Röhre, weil es zu gäh braun werden könnte, bestreue es schließlich mit Zucker und Zimmet, und trage es zur Tafel.

33. Nudeln mit Aepfeln.

Mache von 3 Eyern Nudeln, so wie man sie zum Abschmalzen macht; koche sie im Salzwasser, seihe sie ab, lasse sie ein bischen überkühlen; treibe 3

Loth frische Butter ab, gieb die Nudeln hinein, schlage darein 6 Eydötter, gieb 3 Loth gestossenen Zucker und ein bischen gestossenen Zimmet darein, treibe es recht ab; kannst auch noch 3 Löffel guten süßen abgekochten und wieder überkühlten Schmetten beyfügen; schmiere eine tiefe Schüssel mit Butter aus, gieb die Nudeln darein; schäle 9 bis 12 Marschanzker Aepfel, schneide den Deckel ab, nehme den Putzen vorsichtig heraus und höhle die Aepfel aus, fülle sie mit Hetschepetschsulze, oder mit eingesottenen Rivis, oder mit Rosinenpowideln N. 4., drücke den Deckel wieder darüber und stecke die Aepfel schön rund um die Schüssel halb in die Nudeln, so formirt es einen Kranz; in die Mitte giebt man einen oder 3 Aepfeln, wie man gerade auskömmt, belege mit Butter, bestreue recht mit Zucker, am besten mit Grobzucker, laß es in der Röhre schön langsam schön gelb abbacken, während des Backens besprenge es noch einmal mit zerlassener Butter, und bestreue es 2 bis 3mal mit Zucker, so bekömmt es eine schöne glänzende Rinde; wenn du keine eingesottene Hetschepetsche hast, so kannst du getrocknete kochen, halb Wasser, halb Wein, dann sie klein hacken, mit Lemonieschale und Zucker, Neugewürz und Zimmet bereitet darein geben. Diese so bereiteten Aepfel kannst du in ein jedes fein zubereitetes Köchel geben, besonders in Reis, Gries, geriebenen Teig u. dgl., ist immer schön und gut.

34. Grieskoch mit Mandeln.

Mache von anderthalb Seidel Schmetten einen festen Grieskoch, treibe 2 Loth frische Butter

ab, gieb den überkühlten Grieskoch darein, schlage darein 5 Dötter, dann gebe dazu 2 bis 3 Loth geschälte kleingeschnittene Mandeln, von einer halben Lemonie die Schale, oder ein Loth kleingeschnittenen Zitronat, 3 Loth gestossenen Zucker, salze es ein kleinwenig, und gieb schlüßlich von 4 Eyerklar den Schnee dazu; schmiere die Form, Kastroll oder Schüssel mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es schön gelb in der Röhre backen, bestreue es mit gestossenen Zucker, trage es sammt der Form zur Tafel, aber schnell; es geht schön hoch auf. Du kannst den Geschmack noch verändern, statt Lemonieschale oder Zitronat kannst du Vanilie geben, und dann mit Vanilie, Zucker bestreuen; sind viele Personen, kann man alles vermehren.

30. Fanzel von gelben Rüben.

Schabe 3 oder 4 schöne gelbe Rüben ab, wasche sie rein, und reibe sie auf einem Riebeisen; gieb 2 Loth frische Butter auf ein Reindel, lasse sie zerschleichen, gieb die geriebenen gelben Rüben hinein, lasse sie eine halbe Stunde dünsten, treibe abermals 2 Loth frische Butter ab, schlage darein 2 ganze Eyer und 2 oder 4 Dötter, und von 2 Eyweis den Schnee; gieb entweder von einer halben Lemonie die Schale, oder 2 Loth Zitronat dazu, dann 2 Loth gestossenen Zucker, und ein klein bischen Salz, treibe es recht ab; laß auf einer Bunzelkastrolle ein Stückchen Schmalz heiß werden, gieße das Fanzel hinein, laß es schön goldgelb backen; gieße dann wenigstens ein halbes Seidel abgekoch=

ten überkühlten Schmetten darauf, laß ihn schön einziehen und in der Röhre abermals gelb ausbacken; zieht sich der Schmetten sehr schnell ein, so gießt man noch ein bischen nach; dies zu beobachten, läßt man der Einsicht der Köchin über, die schon das rechte Maaß beobachten wird, damit es nicht zu sehr zerweicht, aber auch nicht zu trocken zur Tafel komme; bestreue es mit Zucker, und trage es sammt dem Gefäße zur Tafel, ist eine gute und gesunde Speise.

36. Oblatten = Speise.

Schmiere die Form mit Butter, nehme gute Oblatten, tunke jeden schnell im guten süßen Schmetten, lege ihn in die Form, bestreue mit geschälten auf einem Riebeisen geriebenen süßen Mandeln, worunter man wohl einige Bittere mischen kann, bestreue dann mit Zucker und Vanilie; so viel Loth Mandeln sind, so viel Loth Zucker vermische damit, Vanilie nach Belieben, lege wieder eine mit Schmetten genetzte Oblatte darüber, bestreue wieder, und so fort, bis alles gar, und die Form bis auf 2 Finger breit voll ist. Quirle auf 10 bis 12 Oblatten 4 Eydötter in einem halben Seidel süßen gekochten ausgekühlten Schmetten ab, gieb etwa ein Loth gestossenen Zucker und ein klein bischen Salz darein, quirle es recht ab, begieße die Oblatten damit, lasse sie in der Röhre schön semmelgelb backen; nun mache von 2 Eyweiß einen festen Schnee, rühre einen gehäuften Eßlöffel voll gestossenen Zucker darein, belege die Oblattenspeise damit entweder ganz, oder mache einen Kranz herum, und in die

Mitte ein Häufchen, bestreue noch recht mit gestos=
senen Zucker, gieb es schnell in die nicht stark
heiße Röhre, laß es wieder bis es schön semmel=
gelb wie spanische Winde gebacken ist, trage es
mit Zucker bestäubt zur Tafel. Ist eine gute Spei=
se, und sieht sehr schön aus.

37. Krebsfleckel.

Koche im Salzwasser von 2 Eyern mittel=
mäßig große Fleckeln, seihe sie wohl ab, laß zwey
Eßlöffel voll Krebsbutter auf einer Kastrolle zer=
schleichen, gieb die Fleckel hinein und laße sie ein
Weilchen dünsten; nun gebe dazu 30 Krebsschwei=
fel, und ein Stück zerzupften auf Butter gedünste=
ten Hecht, mische Alles wohl durch, schmiere eine
Schüssel mit Butter aus, gieb es darein, gieße ein
halbes Seidel Schmetten darüber, gebe einen Reif
von Butterteig darüber, oder ein Gitter, und laß
es in der Röhre schön gelb backen; wenn du willst
kannst du ein oder anderthalb Loth gestossenen Zu=
cker in den Schmetten geben; dann mußt du aber
blos die Krebsschweifel darein thun, und den Hecht
auslassen, weil sich derselbe nicht mit dem Zucker
verträgt; es versteht sich von selbst, daß der But=
terteig oben mit zerklopften Eyern bestrichen wer=
den muß. Ist die Speise süß, so wird es mit Zu=
cker bestreut, ist sie nicht süß nur ohne Zucker zur
Tafel gegeben.

38. Aepfelstrudel.

Gieb auf ein Nudelbret anderthalb Seidel
Mehl, ein halbes Seidel laße zum ausarbeiten,

schneide in die anderthalb Seidel 2 Loth frische Butter, mische es recht untereinander, mache in der Mitte ein Grübchen, schlage darein zwey ganze Eyer und zwey Dötter, salze es ein Wenig, arbeite es erst mit dem Messer, dann mit der Hand so wie auf Nudeln, und walze es auch so wie auf Nudeln auseinander, laß es ein bischen abtrocknen, dann bestreiche es mit zerlassener Butter, bestreue mit würflicht geschnittenen Marschanzkeräpfeln, kleinen Rosinen, Zimmet und Zucker, besprenge es wieder mit zerlassener Butter, rolle es wie einen gezogenen Strudel, schmiere die Schüssel oder Kastrolle mit Butter, gieb den Strudel hinein, gieße Schmetten darunter, so daß er beiläufig zur Hälfte im Schmetten liege, bestreiche oben mit Butter, bestreue mit Zucker und laß es in der Röhre schön dunkelgelb ausbacken; streue wieder mit Zucker und trage es auf.

39. Krebs=Koch.

Gebe 3 Eßlöffel voll Krebsbutter auf eine Schüssel, schlage darein 6 Dötter, und gieb dazu anderthalb abgeriebene in Schmetten geweihte ausgedruckte Semmel, treibe es ab, gieb dazu 4 Loth gestossenen Zucker, ein bischen Vanilie oder Lemonieschale, ein bischen Muskatblüthe, und 30 kleingeschnittene Krebsschweifel, dann zuletzt den Schnee von 5 Eyweis, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, und lasse es entweder in der Röhre backen, oder in Dunst sieden; bestreue, wenn es gestürzt ist mit Zucker und geriebenen Mandeln, und

trage es auf; man kann es auch klein wenig salzen, nur nicht so, daß man das Salz vor dem Zucker merkt, sonst ist's nicht gut.

40. Polenta.

Treibe ein Viertel Pfund Butter ab, schlage 4 Dötter darein, und rühre nach und nach ein halbes Seidel süßen Schmetten, und ein Seidel feines Mehl darein, salze es ein Wenig, gieb dazu von einer halben Lemonie die Schale, ein bischen Muskatblüthe und schlüßlich von 4 Eyweis den festen Schnee, verrühre ihn darein, schmiere eine Serviette mit frischer Butter, gieße es darein, binde es locker zu, laße es im Salzwasser etwas über eine Stunde kochen; binde es auf, zerschneide es mit einem Zwirnfaden auf dünne Blätter, bestreue es recht dick mit gestossenem Mohn mit Zucker vermischt, und schmalze es mit heißer Butter ab, und trage es zur Tafel. Es ist eine gute Speise; in Italien fertigt man sie aus Kukuruzmehl.

41. Mandelnudeln.

Koche von zwey Eyern geschnittene Nudeln im Salzwasser, seihe sie ab, schneide zwey Loth geschälte süße Mandeln klein, treibe ein Loth frische Butter ab, gieb die Nudeln und die Mandeln darein, gieb zwey Loth gestossenen Zucker, und entweder ein Stückchen Vanilie, oder von einer Lemonie die Schale, oder ein Loth kleingeschnittenen Zitronat dazu, gieße etwa drey Viertel Seidel süßen Schmetten darein, schmiere die Form oder eine Schüssel mit Butter aus, gieb die Nudeln darein,

belege sie mit Butterbröckeln, bestreue sie mit Zucker, welchen du mit geriebenen Mandeln vermischen kannst, lasse es schön gelb in der Röhre ausbacken, bestreue es mit Zucker und trage es auf.

42. Erdäpfel=Koch.

Treibe 8 Loth Butter ab, schlage 10 Dötter darein, gieb 8 Loth gekochte am Riebeisen geriebene Erdäpfel darein, gieb 5 Loth gestossenen Zucker, von einer halben Lamonie die Schale, ein bischen Muskatblüthe, treibe es eine Viertel Stunde, dann gebe von vier Eyweiß den Schnee dazu, verrühre ihn nur ganz wenig, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es schön goldgelb backen, stürze es, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel. NB. Man kann auch bis 12 Loth Erdäpfel geben.

43. Amuletel=Koch.

Schlage in ein Töpfchen 3 ganze Eyer und einen Dötter, gieb zwey Löffel voll feines Mehl dazu, rühre es recht glatt wie einen Tropfteig ab, dann gieße ein halbes Seidel süßen Schmetten darein, salze es und gieb dazu ein halbes Loth Zucker; backe davon Amulets, oder gegossene Strudel; wenn alle gebacken sind, so schneide daraus zwey Strohalm breite Nudeln, und backe sie schön gelb im Schmalz; stosse 3 Loth Zucker, schneide 3 Loth geschälte süße Mandeln, und 2 Loth Citronat recht klein, vermische es mit dem Zucker, mit welchem du ein Stückchen Vanilie stossen kannst; nun vermische Alles mit den gebackenen Amuletnudeln,

schmiere die Form mit Butter aus, und fülle sie damit, schlage in ein Seidel gekochten überkühlten Schmetten 6 Dötter, quirle es recht ab, gieße es in die Form über die Amuleteln, laße es schön goldgelb ausbacken, oder eine Stunde in Dunst kochen, stürze es, bestreue es entweder mit Zucker und trage es so auf; oder begieße es mit Schodoh, oder mit Schmettenkrem, wie zu den Buchterln angezeigt ist.

44. Piskotenkoch mit Mandeln.

Schlage in einen Topf zwey Dötter, gieb dazu 5 Loth feines Mehl und drey Viertel Seidel süßen Schmetten, treibe es recht glatt ab, gieb es in ein Kastrol, und rühre über der Gluth so lang, bis sich ein festes Köchel davon macht, laße es auskühlen. Nun treibe 4 Loth Butter ab, gieb das ausgekühlte Köchel dazu, treibe es recht glatt ab, dann gieb dazu 4 Loth geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, 3 Loth gestossenen Zucker, 5 Dötter, von einer halben Lemonie die Schale, ein bischen Muskatblüthe, und zuletzt von 5 Eyweiß den Schnee; salze es ein klein wenig, und rühre, wenn der Schnee schon darinnen ist, nur so viel bis er sich mit dem andern vermischet, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit Piskotenbröseln aus, oder auch mit feiner geriebener Semmelrinde, laß entweder backen, oder was noch besser ist, in Dunst eine Stunde kochen; stürze und trage ihn entweder nur mit Grobzucker, bestreut oder begieße ihn mit Vanilie- oder einem guten Liquer, mit Schodoh, mit Schmettenkrem, oder mit Punschessenz, im

letzten Falle, kann man beym Auftragen noch ein bischen Weinzeist beyfügen, vor der Stubenthür mit einem brennenden Papier anzünden, und so brennend zur Tafel tragen.

45. Brod=Koch.

Reibe vier Loth gutes Hausbrod von reinem Korn, gebe es auf eine Schüssel, besprenge es mit Wein, daß es aufweicht; treibe 4 Loth frische Butter ab, gieb das Brod hinein, und treibe es recht glatt ab; gieb dazu 4 Loth ungeschälte, sauber abgewischte, auf einem Riebeisen geriebene süße Mandeln, 4 Loth gestossenen Zucker, ein bischen gestossenen Zimmet und Gewürznelken, von einer halben Lemonie die Schale, ein bischen Muskatblüthe, 2 Dötter, und schlüßlich von zwey Eyweis den Schnee; nun rühre noch so lang bis der Schnee mit den übrigen sich vermischt, schmiere die Form mit Butter, streue sie entweder mit Piskotenbrößeln oder mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es hinein, laße es schön backen, stürze und bestreue es mit Zucker und trage es zur Tafel.

46. Mandel=Koch mit harten Döttern

Treibe 8 Loth frische Butter ab, rühre darein nach und nach 8 harte Dötter, welche erst zertrieben, oder im Mörser gestossen werden müssen, gieb dazu 8 Loth geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, 6 Loth gestossenen Zucker, und entweder von einer halben Lemonie die Schale, oder ein Stückchen mit Zucker gestossene Vanilie dazu, dann 4 Dötter und von 2 Eyweiß den Schnee, schmiere

die Form mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieb es darein, laß es backen, stürze und bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

47. Gebackene Semmel.

Reibe kleine extra dazu bereitete Semmel ab, schneide oben ein rundes Deckerl aus, nehme die Brosen heraus, doch mußt du Acht geben, damit du beym Aushöhlen keine Oeffnung machst. Laße sowohl die Semmel als auch die Deckel im heißen Schmalz schön goldgelb backen. Die Brosen trockne und stoße sie im Mörser, dann röste sie ebenfalls schön goldgelb, auf 8 Semmel, welche wenigstens für 6 Personen angerichtet werden müssen, nehme 4 hartgesottene Eydötter und treibe sie ab, gieb dazu die geröstete Semmelbrösel, dann einen Eßlöffel voll eingesottenen Ribis, Weichsel, oder Hetschepetsch, einen Eßlöffel voll gebratene, geschälte und kleingeschnittene Kastanien, einen Eßlöffel voll geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, ein bischen kleingeschnittene Lemonieschale, treibe alles wohl ab, und mische noch den Saft von Ribis oder Weichseln bey, wenn dieser abgeht, so verdünne es mit einem Löffel voll guten Wein, fülle die Semmel damit, decke sie mit dem Deckel zu und richte sie auf eine Schüssel an; laße in einem halben Seidel rothen Wein ein Stück Zimmet einige Gewürznelken ein Stück Lemonieschale kochen, gibe 4 Loth Zucker und einen Löffel voll Eingesottenes darein, zerrühre es recht, seihe es durch, und gieße es unter die Semmel, stelle es in die Röhre

und laße es etwa eine halbe Stunde ausbacken; damit die Schüssel nicht springe, stelle sie auf ein Blech, welches entweder mit Salz, oder Asche belegt seyn muß, damit die Schüssel nicht beschädigt wird; wenn es schon ausgebacken ist, so gebe auf jedes Deckerle, eine eingesottene Weichsel, oder ein Häufchen eingesottenen Ribis, bestreue recht mit Zucker und Zimmet und trage es zur Tafel.

48. Wein=Koch.

Röste anderthalb geriebene Semmel schön goldgelb, gieße daran so viel kochenden Wein, daß daraus ein dickes Köchel wird, und treibe es schön glatt ab, laße es unter beständigem Rühren auskühlen. Treibe zwey Loth frische Butter ab, gieb das Köchel hinein, schlage darein 6 Dötter, gieb dazu 6 Loth gestossenen Zucker, von einer halben Lemonie die Schale, zwey Loth auf Nuderln geschnittenen Zitronat, zwey Loth große Rosinen ohne Kerner, die sogenannten türkischen, und den Schnee von 4 Eyweiß, würze es ein bischen mit Zimmet und Gewürznelken, schmiere die Form und streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es schön goldbraun backen, stürze es, bestreue mit Zucker und Zimmet, und trage es auf.

49. Brennender=Krem.

Gieb in ein Töpfchen ein Viertel Seidel feines Mehl, schlage darein 12 Dötter, treibe es schön glatt ab, gieb dazu ein halbes Pfund zerlassene Butter, 3 Löffel Rum, ein halbes Pfund gestossenen Zucker und zwey Seidel süßen Schmet=

ten, quirle es recht ab, gieße es in eine reine Kastrolle, und rühre es so lange über der Gluth, bis daraus ein dickes Köchel wird, treibe es dann so lang ab, bis es auskühlt; gieb dann dazu von 10 Eyweiß den Schnee, und ein Seidel Rum, oder schmiere die Form mit Butter und streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieb ein Wenig von dem Köchel hinein, belege es mit eingesottenen Ribis, Weichseln, oder Himbeersaft, gieße wieder ein bischen Köchel, belege es wieder und gieße den Rest darüber, es ist für zwey Formen genug, und langt für 20 und mehrere Personen. Lasse es langsam backen oder im Dunst kochen, stürze es, begieße es vor der Thüre mit Rum, zünde es an und trage es brennend zur Tafel.

50. Erdäpfel mit Eyern.

Koche schöne runde kleine Erdäpfel etwas über die Hälfte, schäle und schneide sie auf Scheiben, koche für 6 Personen, 6 bis 8 Eyer hart, schäle und schneide sie ebenfalls in Scheiben, schmiere eine Form oder eine Bunzelkastrolle mit Butter, belege den Boden mit Erdäpfelscheiben, dann mit Eyern, wieder Erdäpfel und wieder Eyer, bis alles gar ist, bestreue jede Lage Eyer mit gestossenen Pfeffer, und besprenge sie mit zerlassener Butter, salze einen süßen gekochten überkühlten Schmetten, schlage 2 Dötter darein, quirle es recht ab, gieße es über die Erdäpfel, besprenge es mit zerlassener Butter; es darf aber nur der Schmetten so hoch als die Erdäpfel gehn, ja nicht darüber, sonst würde es sich breyartig zerkochen, und sowohl unansehnlich als

geschmacklos seyn, lasse es in der Röhre schön goldgelb backen, und trage es auf; es ist eine Speise, die einer Männergesellschaft lieber, als süße Mehlspeisen ist. Mit dieser zweyten Abtheilung beschließe ich die Abhandlung über die Mehlspeisen, und wenn eine junge Hausfrau sich die Mühe nimmt, dieses Hundert in diesem Buche vorhandener Mehlspeisen gründlich zu studieren, und pünktlich nachzuarbeiten, so kann sie sehr leicht ein zweytes Hundert mit verschiedenen Veränderungen hervorbringen.

Es versteht sich von selbst, daß sie nicht die ganze Portion für 2, 3 Personen machen muß, bey mancher langt der zweyte, dritte, und bey mancher der vierte Theil hin, eine Mehlspeise für 2, 3 Personen zu fertigen, weßhalb es räthlich ist, sich in die Küche, kleine Kastrollen, dann eine kleine runde, und eine Melonenform beyzuschaffen, denn eine Melonenform ist zu denen in Dunst gekochten Mehlspeisen höchst nöthig, indem in einer runden sehr leicht beym starken Kochen das Wasser hineindringt, und die beste Speise dadurch verunglücken kann.

Noch einige Fastenspeisen.

---

1. Paulaner-Würste.

Nehme einen Karpfen, schuppe und öffne ihn, schneide den Kopf ab, löse das Fleisch von der Haut ab, nehme die Gräthen heraus, hacke das Fleisch ganz klein; gieb dazu einige Zeherl Konblauch, Ma-

joran, Lemonieschale, grüne Petersil, Muskatblüthe, 4 oder 5 gerührte Eyer, hacke alles zusammen recht, salze es; treibe ein Stückchen Butter ab, gieb dazu eine abgeriebene, im Wasser geweichte gut ausgedrückte Semmel, dann das Gehackte, treibe es recht ab, mache daraus entweder Würstel, oder Karbonatl; in die Karbonateln gieb statt dem Beinchen Petersilschnitteln, tunke diese Würstel oder Karbonatl zuerst in zerschlagene Eyer, dann in geriebene Semmel, backe sie schön goldgelb im heißen Schmalze. Diese Speise kann man entweder so trocken auf den Tisch geben, und Lemonieviertel dazu, oder kann man sie zur Belegung verschiedener Grünspeisen brauchen; oder aber lege die Häutelabschnitzel und die Köpfe von den Karpfen auf ein Reindel oder Kastroll, gieb dazu Zwiebel, Thymian, Lemonieschale, einige Körner Pfeffer, und Neugewürz, ein Stückel Ingber, ein Stück Butter, einige Löffel Wasser, laß es auf gelinder Gluth schön bräunlich dünsten, gieße dann Petersilwasser, und ein bischen österreicher Wein, ein bischen Weineßig darauf, laß es aufkochen; mache ein bischen braune Einbrenn, brenne es ein, seihe es durch; röste ein Stück Zucker schön bräunlicht, gieb ihn dazu, gieb kleingeschnittene Lemonieschale, laß sie ein bischen aufkochen, lege die gebackene Würstel, oder Karbonätl darein, laß sie aufkochen; wenn es wenig sauer ist, schütte ein bischen Weineßig dazu, gieb auch ein Stückchen weißen Zucker dazu, so wird es lieblicher; gieb noch Kapern dazu, und trage es zur Tafel. Um die Schüßel kann ein Rand von Butterteig gemacht werden, oder Lemonieblatteln.

2. Fisch-Ragou.

Lege einige Stücke Karpfen und einige Stücke Hechten auf frische Butter in ein Reindel, gieb dazu grüne Petersil und Zeller, wie auch die Wurzel, eine halbe Zwiebel, salze es ein bischen, laß es auf gelinder Gluth dünsten. Nehme Petersilwasser, laß darin einige Rosen Karfiol, und frische Morcheln oder Herrnpilze kochen; koche ein Mandel Krebsen, löse die Scheeren und Schweifeln aus, von den Schalen mache Butter; zerlege den Karfiol in Stückel, zerschneide die Morcheln, lege beides in ein reines Reindel, die Krebsschweifel gieb dazu; von der Suppe, worin alles gekocht hat, gieße ein bischen auf die gedünsteten Fische, laß es ein bischen aufkochen, zerrupfe die Fische auf Stückel, lege sie zu dem Karfiol, mache ein bischen weißes Einbrenn, brenne die Soß, worin der Fisch gedünstet hat, ein, gieße, wenn es zu dick ist, von der vorigen Suppe zu, seihe es auf das Ragou, gieb ein bischen Krebsbutter und Muskatblüthe dazu, laß es ein bischen aufkochen; lege es in eine tiefe Schüssel, mache einen Kranz von Butterteig herum, und trage es zur Tafel. Man kann auch statt Karfiol Spargel, und statt Morcheln Herrnpilze geben; man kann mit diesem Ragou auch gebackene Semmel füllen, selbe in die Soß stellen, und zur Tafel tragen. (Siehe Nro. 25. unter den Fleischspeisen.)

3. Schwammenfanzel.

Koche ein Seidel schöne getrocknete Herrnpilze im Salzwasser, seihe sie ab, hacke sie ganz klein;

treibe 4 Loth frische Butter ab, gieb die gehackten Schwämme darein, gieb dazu eine abgeriebene, im Wasser geweichte wohl ausgedrückte Semmel, eine halbe ganz klein geschnittene Zwiebel, ein bischen Lemonieschale, 3 ganze Eyer und 3 Dötter; treibe alles wohl ab, salze es ein bischen, würze es mit Muskatblüthe, schmiere die Form, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße dieses Fanzel darein, laß es schön rößlet oben und unten backen, und trage es zur Tafel. — Es kann als Nebenspeise, oder Grünspeise zu belegen, gebraucht werden.

4. Krebs = Krapfen.

Koche ein halbes oder ganzes Schock Krebsen, wie viel du gerade brauchst, löse die Scheeren und Schweifel aus, aus den Schalen mache Krebsbutter. Treibe 3 oder 4 Löffel voll Krebsbutter ab, gieb die kleingehackten Krebsschweifel und Scheeren darein, gieb dazu 3 Loth abgebrühte geriebene Mandelkörner, 3 Loth gestossenen Zucker, eine abgeriebene, im Schmetten geweichte ausgedrückte Semmel, und 3 ganze Eyer, 3 Dötter, salze es ein Wenig, würze es mit Muskatblüthe, treibe alles wohl ab. Nehme aufs Nudelbrett 2 Seidel Mehl, schneide darein 2 Loth Butter, brößle es ab, schlage darein 2 ganze Eyer, 2 Dötter, mache es ein, gieb ein Wenig Salz, ein bischen fein gestossenen Zucker; arbeite den Teig recht ab, zerwalge ihn wie einen Nudelteig, mache aber zwey Blätter, auf das eine Blatt mache mit dem runden Modell Zeichen, bestreiche den Rand mit Eyweiß, lege die Häufel von der bereiteten Fülle, decke das zweyte Blatt

darüber, steche die Krapfen aus, laß sie im heißen Schmalz schön goldgelb backen, bestreue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel. Oder schmiere eine Schüssel mit frischer Butter, lege die Krapfen darein, gieße süßen Schmetten darüber, laß sie in der Röhre ausdünsten; eine Viertel Stunde früher, ehe man es zur Tafel geben will, bestreue es mit Zucker, besprenge es mit Krebsbutter, laß es noch aufschäumen, und trage es auf.

5. Krebs = Mandeln.

Koche ein halbes Schock Krebsen, löse die Scheeren und die Schweifel heraus, aus den Schalen mache Butter, treibe ein Stückchen Krebsbutter ab, gebe die gehackten Krebsschweifel und 2 in Schmetten geweichte abgeriebene wohl ausgedrückte Semmel, 6 ganze Eyer, 3 Dötter, 2 Loth geschälte geriebene Mandeln und 4 Loth Zucker darein, schmiere die Modellen mit Butter, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, und fülle sie etwas über die Hälfte voll, laß sie schön gelb backen; stürze, bestreue sie mit Zucker, und trage sie zur Tafel. — Man kann auch eine Melonenform schmieren, und es darinnen backen, nur daß es in den kleineren Modellen zierlicher aussieht.

6. Krebswandeln von Gries.

Koche aus einem Seidel Schmetten einen dicken Grieskoch; koche ein halb Schock Krebsen, die Scheeren und Schweifel löse aus, aus den Schalen mache Butter, treibe 2 Löffel voll von der Butter ab, gebe den ausgekühlten Grieskoch darein, treibe

ihn recht ab, schlage darein 6 ganze Eyer, gieb dazu 4 Loth gestossenen Zucker, 2 Loth geschälte kleingeschnittene Mandeln, ein bischen Muskatblüthe, salze es ein Wenig, treibe alles recht ab; nehme ein Stück Butterteig, walge ihn ganz dünn aus, schmiere die Form, lege ein Blatt Butterteig darein, gieße ein bischen von dem Abgerührten darein, bestreue die gehackten Krebsschweifel mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln, gieße das Modell über die Hälfte voll, mache ein Gitter von Butterteig, laß es schön backen; stürze es, bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

7. Hechten=Euterl.

Nehme einige Stücke Hechten, löse die Gräthen aus, schneide die Haut herunter, das Fleisch hacke klein, nehme entweder Krebs=oder frische Butter 2 Loth, treibe sie ab, gieb das gehackte Hechtenfleisch darein, schlage darein 2 ganze Eyer und 2 Dötter, gebe eine abgeriebene im Schmetten geweichte wohl ausgedrückte Semmel und ein bischen Blüthe darein, salze es; schmiere ein feines leinenes Tuch mit frischer Butter aus, mache einen Kranz von grünem Petersil darauf, lege Krebsschweifel in die Mitte des Kranzes schön zierlich, gieße das Abgerührte darein, binde es locker zu, laß Petersil, Zeller, und die Abschnitzel von dem Hecht im Salzwasser kochen, hänge das Tuch darein, laß es eine Stunde kochen; mache ein weißes Einbrenn, gieße von der Suppe daran, laß es aufkochen, nehme das Euterl aus dem Tuche heraus, lege es in die Schüssel zu oberst, bestreue es mit Muskatblüthe, bespren=

ge es mit Krebsbutter, seihe die Soß darüber, und trage es zur Tafel.

8. Erdäpfel = Krapfen.

Koche schöne Erdäpfel, reibe sie am Riebeisen, oder zerdrücke sie auf einer Schüssel, treibe sie mit frischer Butter ab, schlage darein 3 ganze Eyer, 3 Dötter, und gieb so viel Mehl, daß der Teig schön glatt wird und nicht klebt, salze ihn ein Wenig, nehme ihn aufs Nudelbrett, arbeite ihn recht ab, theile ihn in 2 Theile, zerwalge beide, mache runde Zeichen mit dem Modell, lege gut bereitete Powidelhäufel darein, decke das zweyte Blatt darüber, steche die Krapfel heraus, backe sie im heißen Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker, trage sie zur Tafel. Man kann auch statt Powidel eine Fülle darein machen: hacke frische Herrnpilze, dünste sie mit frischer Butter und grünem Petersil, gieb dazu einige gerührte Eyer, kleingeschnittene Krebsschweifel, ein bischen Muskatblüthe, auf Stückchen gezupfte gedünstete Hechten, Stückchen Krebsbutter, Salz, mische es wohl untereinander, mache Häufel, so wie zuvor, decke es zu, steche die Krapfel heraus, laß sie im heißen Schmalz backen, trage sie zur Tafel; in Fleischtagen kann man ein gutes Fleischhaschee darein thun.

9. Erdäpfel mit Herrnpilze.

Schneide oder hacke frische Herrnpilze fein, lasse sie mit grünem Petersil dünsten, gebe ein Wenig Pfeffer darein, salze sie; koche kleine Erdäpfel halb ab, schäle und schneide sie auf Blattel, schmie=

re die Form mit Butter aus, lege eine Schichte Erdäpfel, dann Schwämme, und wenn Krebsschweifel sind, so bestreue es mit geschnittenen Krebsschweifeln, besprenge es mit Krebsbutter, lege wieder eine Schichte Erdäpfel, u. s. f. bis alles gar und die Form auf zwey Finger voll ist. Nehme ein Seidel süßen Schmetten, schlage darein 1 oder 2 ganze Eyer, quirle alles wohl ab, gieße es über die Erdäpfel, und laß es ausdünsten; wenn sie bald gar sind, belege sie entweder mit frischer Butter, oder besprenge sie mit Krebsbutter, laß sie noch eine Viertel Stunde dünsten, dann trage sie zur Tafel. Am Fleischtage kann man zwischen die Krebsschweifel, Hanenkämme oder Hühnerleber geben, übrigens so wie am Fasttage verfahren.

10. Spenat-Buding.

Nehme sauber geputzten rein gewaschenen Spenat, hacke ihn ganz klein; treibe ein Stückel frische Butter ab, gieb den gehackten Spenat darein, schlage dazu 4 Eyer, salze und würze es mit Muskatblüthe, streue so viel geriebene Semmel darein, als zu jedem andern Buding vonnöthen ist, daß er gehörig fest wird; tunke ein reines leinenes Tüchel in kaltes Wasser, schütte das wohl Abgerührte darein, binde es locker zu, laß es im Salzwasser eine Stunde kochen, lege es auf eine Schüssel, bestreue es mit geriebener Semmelrinde, begieße es mit heißer Butter, und trage es zur Tafel.

11. Schmorn in Vaniliesud.

Nehme einen halben Seidel süßen Schmetten, schlage darein 6 ganze Eyer, quirle es wohl ab,

gieb dazu so viel feines Mehl, als zu einem dünnen Tropfteig nöthig ist, salze es und gebe darein ein Loth gestossenen Zucker; laß auf einem Reindel Butter heiß werden, gieße es darein, laß es in der Röhre schön bräunlich backen; richte indeß im Schmetten Vanilie und Zucker, laß es auffieden; wenn der Schmorn gebacken ist, so stürze ihn, laß ihn ein bischen auskühlen, lege ihn in den Vanilieschmetten, laß ihn aufkochen, und trage ihn zur Tafel.

12. Im Dunst gekochter Buding.

Reibe von zwey Semmeln die Rinde ab, schneide sie würflicht, laß sie im Schmetten weichen; treibe 2 Loth Butter ab, gieb die Semmel darein, treibe sie recht auseinander, daß keine Knollen sind, schlage darein 6 Eydötter, gieb Lemonieschale, Muskatblüthe, 3 bis 4 Loth Zucker, 2 Loth kleine Rosinen, salze es ein wenig, schmiere die Form, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße es darein, laß es im Dunst kochen, wenn es gar ist, stürze, begieße es mit Schodoh, bestreue es mit geschnittener Lemonie- oder eingelegter Pomeranzenschale, und trage es zur Tafel.

13. Schlick-Krapfen von Karpfen-Milch.

Nehme die Milch von einem Karpfen, das Uibrige gebe weg, die Milch schneide klein, laß sie in Butter mit Semmelbröseln dünsten, gieb dazu grünen Petersil, Muskatblüthe, gieße, wenn es gehörig ausdünstet, einige Löffel voll süßen Schmetten daran, laß es noch ein bischen aufdünsten, dann auskühlen; mache den Teig von Eyern, auf 2 Eyer

kann man einen Löffel voll Wasser geben, arbeite den Teig wie auf Nudeln, zerwalge ihn auch so, mache von der Milch Häufel; mache die Krapfeln, koche sie im Petersilwasser, oder auch im bloßen Salzwasser, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, schmalze sie mit heißer Butter ab, und trage sie zur Tafel.

14. Spenat-Krapfeln.

Putze und wasche den Spenat rein, laß ihn ein bischen überkochen, hacke ihn ganz klein, mache ein bischen weißes Einbrenn, gebe den Spenat darein, salze ihn, gieße ein bischen Fischsuppe mit Döttern abgequirlt daran, würze ihn mit Muskatblüthe, gieb auch kleine Rosinen darein, und wenn du willst, ein bischen Zucker; mache den Teig, wie den vorigen, mache von dem überkühlten Spenat Häufeln; mache die Krapfeln, koche sie im Salzwasser, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, und schmalze sie mit heißer Butter ab.

15. Erdäpfel-Nudel.

Koche schöne Erdäpfel, reibe sie auf dem Riebeisen, lege sie auf ein reines Nudelbret, zertreibe sie noch recht mit dem Nudelwalger, schlage darein zwey ganze Eyer, salze sie, und arbeite dann so viel Mehl darein, daß es ein schöner glatter fester Teig wird, mache fingerdicke Rollen daraus, Schneide davon fingerbreite Nudel, schmiere ein reines Blech mit Butter, laß sie in der Röhre schön rösch backen, während des Backens bestreiche sie öfters mit Butter, gieb sie gleich auf die Schüs-

sel, schmalze sie ab; wenn du willst, kannst du sie auch entweder mit geriebenem frischen Käse oder Pfefferkuchen bestreuen. Aus diesem Teig kann man auch Talken machen; man zerwalgt sie ganz dünn, läßt sie schön gelb backen, indem man sie während des Backens auch mit Butter bestreicht, dann mit geriebenem frischen Käse oder Pfefferkuchen bestreut; es ist eine ganz ordinäre Speise, aber besonders für Kinder leicht zu verdauen.

16. Erdäpfel-Knödel.

Koche die Erdäpfel weich, reibe sie auf einem Riebeisen, treibe sie dann mit einem Stück frischer Butter ab; schlage darein 2 ganze Eyer, 3 Dötter, 2 Löffel süßen Schmetten, salze sie, und rühre so viel schönen Gries darein, als nöthig, daß man daraus schöne runde Knödeln formiren kann, koche sie im Salzwasser, bestreue sie mit geriebener Semmelrinde, schmalze sie, und trage sie zur Tafel. Man kann auch statt Gries Mehl nehmen.

17. Gegossene Strudel im Schmetten.

Schlage in ein Töpfchen 4 ganze Eyer, 2 Dötter, mache aus feinem Mehl einen dicken Tropfteig, salze es, gieße dann ein Seidel gute süße Milch daran, damit es ein dünner Strudelteig wäre, und gieße Strudel. Nun die Fülle: Treibe 2 Loth Krebsbutter ab, mache von 4 oder 5 Eyern Gerührtes, hacke es klein, gieb es in die Butter, hacke ein Stück gedünsteten Karpfen- oder Hechtenfleisch darunter, gieb eine abgetriebene im

Schmetten geweichte Semmel, ein bischen Muskatblüthe, ein bischen Salz, gehackte Krebsschweifel dazu, bestreiche die Strudeln damit, schlichte sie schön in einen Kastroll, oder tiefe Schüssel, begieße sie mit Schmetten, belege sie mit Krebsbutter, laß sie ausdünsten und trage sie zur Tafel.

18. Nocken mit Krebsschweifeln.

Treibe 4 Loth Butter ab, schlage drey ganze Eyer darein, 3 Dötter, rühre so viel Mehl darein, als zu einem Nockenteig nöthig ist, salze es ein bischen, lege sie in kochenden Schmetten, laß sie ein bischen aufsieden, bis sie sich heben, schmiere dann eine tiefe Schüssel oder Kastroll mit Butter, lege eine Schichte Nocken, bestreue sie mit geschnittenen Krebsschweifeln, geschnittenen Mandeln und gestossenem Zucker, besprenge sie mit Krebsbutter, wieder eine Lage Nocken, wieder bestreuen und so fort, bis alles gar ist. Es wird oben mit Mandeln und Zucker bestreut, mit Krebsbutter besprengt, der Schmetten mit einem Eydotter abgequirlt, darüber gegossen, in der Röhre schön ausgedünstet, mit Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

19. Aepfel-Knödel.

Nehme 12 Maschanzker Aepfel, schäle sie, schneide das Kerngehäus heraus, hacke oder reibe sie auf einem Riebeisen, lasse sie auf Butter aufdünsten; reibe eine ganze Semmel, röste sie schön goldgelb im Schmalz, laß sowohl die Aepfel als auch die Semmel auskühlen, mische beides dann

zusammen, schlage darein 2 Eydötter und 1 ganzes Ey, gieb ein bischen Zimmet, ein bischen Gewürznelken und 3 Loth gestossenen Zucker darein, treibe es recht ab; sollte es zu locker seyn, so streue noch ein bischen geriebene Semmel darein, formiere runde Knödel daraus, ballire sie in geriebene Semmelrinde, backe sie im heißen Schmalz, streue sie mit Zucker und Zimmet, und trage sie zur Tafel.

20. Reiswandeln.

Nehme Messerrücken dicken Butterteig, und lege die mit Butter geschmierten Wandeln damit aus, stosse ein Viertel Pfund gut gewaschenen und abgewischten Reis im messingenen Mörser, gieb es in heißen Schmetten, laß einen dicken Koch daraus einsieden, dann auskühlen; treibe 6 Loth frische Butter ab, gebe den ausgekühlten Reiskoch darein, schlage dazu 2 ganze Eyer, 3 Dötter, 4 Loth geschälte, geriebene Mandeln, 3 Loth gestossenen Zucker, von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, auf feine Nuderln geschnittene eingelegte Pomeranzenschale, treibe alles wohl ab, gieße es in die bereitete Form, laß es eine Stunde langsam backen, stürze und streue mit Zucker, und trage es zur Tafel. Sollte es zu dicklicht seyn, so kann man allenfalls noch einen Dotter oder auch ein ganzes Ey dazu thun.

21. Schodoh-Koch.

Gieb in ein zwey Seidel Töpfchen 7 Dötter, dazu zwey Löffel voll feines Mehl, treibe es zuerst

recht glatt ab, dann rühre nach und nach ein Seidel guten Oesterreicher Wein darein, gieb dazu von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, 4 Loth Zucker, und ein bischen gestossenen Zimmet, quirle es recht ab, gieße es in eine Kastrolle, und rühre es so lange über der Gluth, bis es sich zu einem dicken Köchel bildet. Rühre zwey Loth frische Butter wohl ab, gieb das Köchel darein, und treibe es so lange ab, bis es auskühlt, nun schlage noch zwey rohe Dötter darein, und verrühre von 7 Eyweis denn Schnee langsam darein, schmiere die Form mit Butter, streue sie mit Piskotenbröseln aus, gieße es darein, laß es schön goldgelb backen, wenn es oben schon ein bischen fest geworden, so streue es einigemal mit gestossenem Zucker, damit sich oben eine schöne Kruste bildet, streue noch mit Zucker und trage es zur Tafel.

22. Buding mit Häring.

Gieb zwey Seidel feines Mehl auf eine Schüssel, zerlasse zwey Loth frische Butter, gieße darein ein halbes Seidel lauen Schmetten, schlage darein 3 ganze Eyer, quirle es recht ab, gieb dazu einen Löffel voll gute Hefen, salze es ein Wenig, gieße es in das Mehl, und arbeite den Teig recht ab; mache daraus zwey längliche Buchterln, laße sie gehen, schiebe sie endlich in kochendes Salzwasser, decke sie zu; wenn sie ein Weilchen kochen, so fahre um den Topf mit einem Messer herum, weil sie sich gern an das Gefäß anlegen nicht aber damit rühren, oder sie untertauchen, oder umkehren; wenn sie eine halbe Stunde in einem Sude fortgekocht

haben, so seihe das Wasser vorsichtig ab, die Buchteln stürze auf eine Schüssel, und zerreiße sie mit zwey Gabeln, werfe einen kleingeschnittenen Häring in heiße Butter laß ihn aufschäumen, und begieße es damit, es muß aber ein hübsches Stück Butter genommen werden, damit es hübsch geschmalzen ist, weil der Buding viel Butter einsaugt.

23. Quark-Krapfen.

Treibe ein halb Pfund guten Quark ab, gieb darein 4 Dötter, 3 Löffel Hefen, 4 Löffel lauen süßen Schmetten, salze es ein Wenig, und arbeite ohngefähr drittehalb Seidel feines Mehl darein, zerwalge es auf Daumendicke, steche mit einem Krapfenradel Krapfen aus, lasse sie ein Wenig gähren, backe sie im heißen Schmalz, trage sie auf, gieb eine Schüssel grünen Salat dazu, so ersetzen sie zur Noth am Fasttage den Backfisch.

24. Reisbuding.

Wasche ein Viertel Pfund geklaubten Reis, erst in zwey kalten, dann in zwey kochenden Wässern recht durch, seihe auch das zweyte heiße Wasser ab, und gieße wieder kochendes Wasser daran, laß es eine Viertel Stunde so stehn, nicht aber am warmen Orte, so wird der Reis schön weiß, dann seihe ihn ab, gieb ihn auf eine Kastrolle, gieße zwey kleine Seidel warmen Schmetten daran, laß ihn weich aber nicht zerkochen; er muß daher auch vorsichtig gerührt werden, damit er sich nicht breyartig zerrühre. Treibe indeß 5 Loth frische Butter ab, gieb den Reis darein, schlage, wenn er

kühl geworden, 5 Dötter dazu, salze es, gieb dazu 2 Loth kleine sauber gewaschene und geputzte Rosinen, 2 Loth zerbrochene Piskoten, 2 Loth auf Nudel geschnittenen Zitronat, von einer halben Lemonie kleingeschnittene Schale, 4 Loth gestossenen Zucker, und von 3 Eyweis den Schnee. Treibe alles wohl ab, schmiere eine Serviette mit frischer Butter, gieße es hinein, binde es locker zu, gieb es in einen großen Topf ins Salzwasser, und laße es anderthalb Stunden kochen, stürze es auf eine Schüssel, bestreue es recht dick mit Zucker und kleingeschnittenen Citronat oder Vanilie, und trage es auf. Diesen Buding kannst du auch in eine mit Butter geschmierte Form geben, und im Dunst kochen, oder auch backen, in allen Fällen muß er aber recht mit Zucker und Citronat, oder auch in Abgang derselben mit Zimmet bestreut werden.

Torten, Sulzen und verschiedene Kleinigkeiten.

---

1. Piskoten-Torte.

Mache einen Schnee von 15 Eyweiß, rühre dann nach und nach die 15 Dötter darein, gieb dazu 3 Viertel Pf. Zucker, fein gestossen und durchgesiebt, worauf früher die Schale von einer Lemonie abgerieben wurde, rühre es eine halbe Stunde wohl ab, gieb dazu 3 Viertel Pf. feines durchgesiebtes Mehl, rühre es noch eine Viertel Stunde,

schmiere die Form mit zerlassenem Schmalz, streue sie mit geriebener, fein durchgesiebter Semmelrinde aus, gieße die Form weniger 2 Finger voll, laß es schön gemach backen; wenn die Torte gar gebacken ist, so laß sie ein bischen stehen, es stürz sich besser; stürze es, laß auskühlen und dann ziere, wie du willst.

2. Chokolade-Torte.

Schäle und reibe 3 Viertel Pf. süße Mandeln, stosse und siebe 1 Pf. feinen Zucker, schlage in einen Topf 15 Eydötter, gebe den Zucker und die Mandeln dazu, treibe es eine Viertel Stunde ab, gieb dann 12 Loth geriebene Chokolade dazu, von 9 Döttern den Schnee, ein bischen Vanilie, von einer Lemonie die Schale und einen Löffel voll geriebene durchgesiebte Semmel, rühre es noch eine halbe Stunde, schmiere die Form mit Schmalz, streue sie mit geriebener Semmelrinde aus, gieße die Form etwas über die Hälfte voll, laß es backen, stürze es, laß es kalt werden, dann ziere es wie du willst.

3. Marmorirte-Torte.

Mache eine Piskoten-Torte nach Nro. 1., mache 5 Theile daraus, in einen Theil gebe 1 Viertel Pf. geriebene Chokolade, in den zweiten 1 Viertel Pf. geschnittene Pistazen, in den 3ten ein bischen Karmin, 2 Theile laß gelb; schmiere die Form, lege sie mit Papier aus, welches ebenfalls geschmiert werden muß, gebe immer einen Löffel gelb, einen Löffel schwarz, wieder gelb, dann roth, so rund

herum in die Form, doch vorsichtig, daß sich die Farben nicht vermischen, stelle es schnell in die Röhre, laß es backen, stürze es, nehme das Papier ab, ziere wie du willst.

4. Butter-Torte.

Mache Butterteig, zerwalge 2 Messerrücken ihn dick, mache ein rundes Blattel, so groß als die Torte seyn soll, lege es auf Papier und Blech, schmiere es auf dem Rande, lege einen 2 Finger breiten Rand herum, belege ihn auf einen Finger dick mit eingesottenem Ribis, mache mit einem Radel fingerbreite Streifeln, mache ein Gitter, dann radle einen 2 fingerbreiten Streifen, mache einen Rand, schmiere ihn mit zerklopften Eyern; backe es im Backofen oder einer heißen Röhre, laß es auskühlen, streue es mit Zucker, und trage es zur Tafel.

5. Butter-Torte auf andere Art.

Nehme auf ein Nudelbrett 1 Pf. feines durchgesiebtes Mehl, schneide ein halb Pf. gut ausgewaschene Butter darein, gieb dazu 6 Loth gestossenen durchgesiebten Zucker, von einer halben Lemonie die Schale, 2 ganze Eyer, 1 Dotter, 2 Löffel sauren Schmetten, von einer Lemonie den Saft, arbeite den Teig recht ab, zerwalge ihn 2 Messerrücken dick, mache tellergroße runde Blatteln, so viel als der Teig giebt, lege sie auf Papier und Blech, laß sie backen; wenn sie gebacken sind, so belege sie mit etwas Eingesottenem einen Finger dick, lege das zweite Blatt darüber, belege es wieder, und so fort,

bis alles gar ist, das letzte Blatt drücke recht an, doch so, daß es nicht zerbricht, laß es noch in einer lauen Röhre ein bischen anziehen, dann ziere es mit Eis, Mandelbögen, oder sonst verschiedenen Kleinigkeiten, laß es abtrocknen, und trage es auf.

6. Ribisel=Torte.

Mache von dem nämlichen Teige ein rundes Blatt, nehme ein halb Pf. süße, ein Viertel Pf. bittere Mandeln, schäle und reibe sie, gieb sie auf eine Schüssel, schlage darein 8 Dötter, ein Viertel Pf. gestossenen Zucker, ein Viertel Pf. eingesottenen Ribis, treibe alles wohl ab, schmiere den Rand des Blattes, lege einen 2 Finger breiten Rand darauf, in die Mitte gebe die Fülle; gebe ein zweites Blatt darauf, schmiere es mit zerklopften Eyern, laß es auf Papier und Blech schön gelb backen; man kann es entweder so mit Zucker gestreut zur Tafel geben, oder aber mit Eis und Mandelbögen zieren; auch kann man daraus statt Torte Maultaschen machen.

7. Gesulzte Torte.

Stosse anderthalb Pfund Zucker, siebe ihn durch, gieb ihn auf ein Gefäß, das nicht fett ist, auf Kohlen, drücke darein den Saft von zwey Pomeranzen und zwey Lemonie, laß ihn aufschäumen, bis er gelblich wird; bereite ein halbes Pf. Maschanzkeräpfel in Scheiben geschnitten, gebe sie darein, rühre beständig, bis ein dicker Koch daraus wird, gebe wieder von zwey Pomeranzen und zwey Lemonie den Saft dazu, dann die Schale

von drei Pomeranzen würflicht, von 3 Lemonien auf Nuderl geschnitten dazu, dann 4 Loth Pistazien, ein Viertel Pf. Mandeln, ein Viertel Pf. Citronat, alles auf Nuderl geschnitten, gieb alles darein, rühre es um; gieb es von der Gluth, belege ein rundes Tortenblattel mit Oblatten, den Reifen belege gleichfalls mit Oblatten, gieb es um das Blattel, gieße die Sulze darein, so etwa auf drey Finger hoch, glätte es recht ab, schmiere es mit kaltem Wasser, bestreue es recht dick mit feingestossenem gesiebten Zucker, gebe es in eine laue Röhre, oder in den ausgekühlten Backofen nach dem Brodbacken, laß es dort zwey bis drey Stunden austrocknen, nehme den Reifen weg, ziere, und bestreue es mit Zucker, und trage es zur Tafel. Diese Torte läßt sich in einem kühlen trockenen Orte längere Zeit halten.

8. Mandel-Torte.

Schäle anderthalb Pfund süße Mandeln, theile sie in 3 Theile, einen Theil reibe an einem Riebeisen, einen Theil schneide mit dem Schneidemesser klein, einen Theil auf Nudel; die geriebenen und kleingeschnitten gebe auf eine Schüssel, gieb dazu 1 Pfund gestossenen durchgesiebten Zucker, 4 ganze Eyer, 8 Dötter; treibe es eine halbe Stunde wohl ab; die auf Nudel geschnittene röste schön gelblicht auf einem reinen Gefäß auf gelinden Kohlen, gieb sie auf eine andere Schüssel, laß sie auskühlen; gieb dazu 4 Loth gestossene Pistazien, 4 Loth geschnittenen Zitronat, von einer Lemonie die Schale würflicht, von einer länglich geschnitten, ein bischen

Gewürznelken und Neugewürz; mische alles wohl unter einander; laß ein Viertel Pfund gestossenen Zucker schön gelblicht rösten, gieße ihn darein, vermische es wohl; dann rühre es in das Vorige, schmiere die Form aus, gieße es darein; oder noch besser ein Tortenblattel und Reif, laß es gemach backen; wenn es gebacken ist, so nehme den Reifen ab, laß es auskühlen, schmiere es mit Lemonie = Eis, und laß es in einer lauen Röhre abtrocknen.

9. Nudel = Torte.

Schäle 3 Viertel Pf. süße Mandeln, die Hälfte schneide auf Nuderl, die Hälfte reibe auf einem Riebeisen, die geriebenen gebe auf eine Schüssel, gieb dazu ein halb Pf. gestossenen Zucker, 4 ganze Eyer, 3 Dötter, treibe es eine halbe Stunde wohl ab; mache von einem Dotter, und einem ganzen Ey feine Nudeln, backe sie schön gelb im Schmalz, laß sie auskühlen, gieb sie darein, rühre es wohl ab; belege das Tortenblattel wie auch den Reif mit Oblaten, gieße es darein, laß es backen; dann ziere es mit Zimmeteis.

10. Gewürz = Torte.

Schäle ein halb Pf. süße Mandeln, die Hälfte schneide mit einem Schneidemesser klein, die Hälfte länglich; die geschnittenen gieb auf eine Schüssel, gieb dazu 1 Pf. gestossenen durchgesiebten Zucker, eine geriebene Muskatnuß, ein Viertel Loth Gewürznelken, ein Viertel Loth Zimmet, 2 Loth länglich geschnittene eingelegte Pomeranzenschale, 1 Loth geschnittene Pistazen, gieb die länglich ge=

schnittenen Mandeln nun auch dazu, mische alles wohl untereinander; mache von 6 Eyerklar einen festen Schnee, mische ihn dazu, rühre es eine halbe Stunde wohl ab; belege ein Tortenblattel mit Oblatten, so auch den Reifen, gieb es darein, glätte es oben zu, laß es gemach backen, dann auskühlen; mache ein Eis darüber, belege es mit Eingesottenen und trage es zur Tafel. Man kann auch daraus kleine Häufel auf Oblatten machen, und selbe unter das Zuckerwerk mischen.

11. Anis = Prezeln.

Nehme auf das Nudelbret 1 Viertel Pfund feines gesiebtes Mehl, schneide darein 4 Loth frische Butter, brösle es recht ab, gieb noch dazu ein Viertel Pfund gestossenen Zucker, von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale und ein bischen Anis, mische alles wohl untereinander; schlage darein 2 ganze Eyer, arbeite den Teig recht ab; mache kleine Prezeln oder Kränzeln daraus, schmiere sie mit zerklopften Eyern, bestreue sie mit gröblich gestossenem Zucker, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes Papier und Blech, backe es schön goldgelb, bestreue es mit Zucker und gebe es zur Tafel.

12. Gemischte Krapfeln.

Schäle und schneide 12 Loth Mandeln länglich, dann 2 Loth Zitronat, von einer halben Lemonie die Schale kleingeschnitten, ein Loth Pistazen, mische alles wohl untereinander. Mache von drey Eyerklar einen festen Schnee, mische darein ein halb Pf. feingestossenen durchgesiebten Zucker,

dann 2 Loth feines durchgesiebtes Mehl, gieb das Uibrige darein, rühre und arbeite es wohl ab, belege ein Blech mit Oblaten, mache kleine Häufel, lasse sie schön langsam backen, dann kalt werden; mische sie unter das Zuckerwerk, und trage es zur Tafel.

13. Lemonie = Häufel.

Stoße 4 Loth Zucker, mache von 2 Eyerklar Schnee, gebe ihn nach und nach in den Zucker, drücke dann von einer Lemonie den Saft darein, rühre es eine halbe Stunde ab; gieb dann von einer Lemonie die geschnittene Schale darein, 4 Loth geschälte länglich geschnittene Mandeln, rühre es noch ein Wenig; belege ein Blech mit Oblatten, mache kleine Häufel, bestreue es mit gestossenem Zucker, laß es geschwind backen; wenn es zu dünn wäre, so kann man noch 1 Loth geriebene Mandeln dazu geben.

14. Lemonie=Spalteln.

Stosse ein halb Pf. Zucker ganz fein, siebe ihn, drücke darein den Saft von einer Lemonie, gieb dazu ein Stückchen Schnee, daß es so wie ein dünner Kindskoch ist, theile es in drey Theile; in den einen Theil gebe an Lemonie geriebenen Zucker, in den zweyten Alkermessaft oder ausgedrückten Tarnisol, in den dritten Spenatsaft; schneide daumbreite und fingerlange Oblatten, bestreiche sie damit, lege es auf ein Blech, laß in einer nicht zu sehr heißen Röhre langsam abtrocknen, und mische sie unter das Zuckerwerk.

15. Mandel-Spalteln.

Stosse 1 Pf. Zucker, siebe ihn durch, gieb nach und nach darein von 5 Eyerklar den Schnee, rühre es eine halbe Stunde, schäle und reibe ein Pf. süße Mandeln, gieb sie dazu, dann von 2 Lemonie die kleingeschnittene Schale und den Saft, rühre es wohl ab; belege ein Blech mit Oblaten, mache darauf daumbreite und fingerlange Streifel, laß sie schön semmelgelb backen, und mische es unter das Zuckerwerk.

16. Pistazien-Prezeln.

Nehme auf ein Nudelbret 8 Loth feines Mehl, 5 Loth frische Butter, 3 Loth feingestossenen Zucker, 4 Loth geriebene süße Mandeln oder Pistazien, arbeite alles recht mit den Händen ab, mache es dann mit 2 Döttern ein, arbeite den Teig wohl ab, mache kleine Prezeln, schmiere sie mit zerklopfter Eyerklar, streue sie mit grobem Zucker, laß sie schön semmelgelb backen, kalt werden, und mische sie unter das Zuckerwerk.

17. Braune Mandelbögen.

Schneide ein halb Pfund geschälte Mandeln klein, stosse ein halb Pf. Zucker, ein bischen Zimmet und Gewürznelken, siebe alles wohl durch, gieb es zu den Mandeln auf eine Schüssel; gieb dazu von einer Lemonie die kleingeschnittene Schale, von 5 Eyerklar den Schnee, treibe alles wohl ab, schneide Oblaten 2 Finger breit, ein Finger lang, schmiere das Abgetriebene darauf; schmiere die Bogenform mit zerlassener Butter, lege sie darauf, laß sie in

kühler Röhre gemach backen; wenn sie gebacken sind, schmiere sie mit weißem Eis, bestreue sie mit geschnittenen Pistazien, laß sie abtrocknen.

18. Gebackene Mandeln.

Nehme 10 Loth schönes Mehl auf ein Nudelbret, gieb darein 5 Loth geriebene süße Mandeln, 4 Loth frische Butter, bröfle alles wohl ab; gieb dazu 3 Loth gestossenen Zucker, ein bischen gestossenen Zimmet, ein bischen Gewürznelken, von einer halben Lemonie Schale, mache den Teig mit 4 Eyerdöttern und zwey Löffel voll Wein an, arbeite ihn recht ab; wenn wenig Mehl ist, so bestaube immer das Nudelbret; zerwalge endlich den Teig 2 Messerrücken dick, drücke die Mandelform daran, backe sie im heißen Schmalz, aus dem Schmalz werfe sie in gestossenen Zucker und Zimmet, gieb sie statt Zuckermandeln unter das Zuckerwerk; es ist eine gute und dabei gesunde Näscherei.

19. Mandel-Buseln.

Stosse 6 Loth Zucker, siebe ihn fein; gebe dazu von einer Eyerklar den Schnee, rühre es wohl ab, drücke den Saft von einer Lemonie dazu, daß es wie ein Kindsköchel dicklich ist; gieb dann Viertel Pf. geschälte, länglich geschnittene süße Mandeln dazu, und rühre es noch ein Wenig; belege ein Blech mit Oblatten, mache kleine Häufel daraus, laß schnell backen, damit sie nicht auseinander rinnen, und mische selbe unter das Zuckerwerk.

20. Mandel-Zwieback.

Schlage 4 ganze Eyer in einen Topf, gieb dazu ein halbes Pf. gestossenen durchgesiebten Zu-

cker, rühre es eine Viertel Stunde; gieb dazu ein Viertel Pf. geschälte, gröblich geschnittene Mandeln, ein halb Loth gestossenen Zimmet, ein halb Loth Muskatblüthe, ein halb Loth geschnittene große Rosinen, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, gieb alles zu den Eyern mit Zucker, rühre alles wohl ab; nehme feines Mehl aufs Nudelbret, gieße dieses darein; mache einen festen Teig, damit man fingerdicke Strizel daraus machen kann, und daß es nicht auseinander rinne; bestaube ein Blech mit Mehl, lege es darauf, laß schön semmelgelb backen, aber schnell, denn es läuft gern auseinander; schneide gleich warm dünnen Zwieback daraus, lege es auf Papier, und laß es abtrocknen. Diese können auch unter das Zuckerwerk gemischt werden.

21. Gezuckerte Mandeln.

Nehme ein Pfund schöne ausgeklaubte Mandeln, lasse sie auf einer messingenen oder blechenen Pfanne, oder auch auf einem gut glasirten Reindel, so nicht fett ist, eine Weile auf Kohlen rösten, bis sie schön rösch sind; dann laß in einem andern messingenen Pfannel oder Kessel 3 Viertel Pf. gestossenen Zucker mit halb Seidel Wasser sieden, bis er sich zieht; wirf die gerösteten Mandeln darein, rühre sie so lang, bis sie überall mit Zucker überzogen sind, bereite indessen Zucker und Zimmet, beides gestossen; nehme die Mandeln heraus, wirf sie in den Zucker und Zimmet, ballire sie ein, laß sie kalt werden. Damit es sich besser an die Mandeln fange, kann es nicht schaden, wenn man zwi-

schen ein Viertel Pf. gestossenen Zucker, 1 Loth feines Mehl mischt.

22. Zucker=Sulze.

Nehme zwey Seidel guten Wein und zwey Seidel Wasser, gieb darein 1 Pf. fein gestossenen, an einer Lemonie abgeriebenen Zucker; schneide den Tag zuvor 3 Loth Hausenblase, laß es in halb Seidel Wasser weichen, laß aufkochen, seihe es darein durch, laß dann zusammen bischen aufkochen; seihe es durch ein auf den 4 Füssen eines umgekehrten Stuhles befestigtes Serviet, theile es in vier Theile, einen Theil lasse so wie es ist, in den zweyten gieb kleingeschnittene Pomeranzenschale, in den dritten geweichten durchgeseihten Tarnisol, in den vierten entweder grünen Spenat= oder blauen Veilchen=Saft; dann gieße in verschiedene kleine Formen die verschiedenen Farben, laß kalt werden; tunke die Formen in heißes Wasser, und stürze sie. Man kann es wie immer mischen; entweder macht man einen Kranz herum roth, einen so wie es ist ohne Farbe, einen gelb, einen grün; oder man schlichtet die Formen wie man will, ziert sie mit Blättern, oder Pomeranzenblatteln herum, und trägt es auf.

23. Weichsel=Sulze.

Nehme schöne reife Weichsel, löse die Stängel ab, wasche in reinem Wasser, und lasse sie auf einer Serviette abtrocknen. Auf 1 Pf. Weichsel nehme halb Pf. Zucker, laß ihn in halb Seidel Wasser kochen, bis er sich zieht; nun werfe die Weichsel

darein, laß ein bischen aufsieden, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus, und lege sie in eine Schüssel; in die Soß gieb itzt noch ein halbes Seidel Ribissaft, und ein Loth im Wasser aufgelöste Hausenblase, laß es sieden bis es ein bischen dicklich ist, seihe es durch, laß es ein Wenig überkühlen, gieße es über die Weichsel, bestreue mit Lemonieschale und gröblich gestossenem Zucker, laß es kalt werden, und trage es zur Tafel. Es ist im Sommer sehr erfrischend.

24. Marillen in Sulz.

Nehme Marillen, welche zwar reif aber noch nicht sehr weich sind; schneide sie in der Hälfte, nehme den Kern heraus, schäle sie; laß im messingenen oder gut glasierten Gefäße ein Seidel Wein, von einer Lemonie die Schale, und ein Viertel Pf. Zucker sieden, lege die Marillen darein, laß ein bischen aufkochen; sodann nehme sie heraus, und lege sie schön zierlich in eine Schüssel; die Soß laß noch ein bischen einsieden, gieße sie darüber, und laß kalt werden. Man kann auch die Marillen in die Mitte geben und von eingesottenen Weichseln oder Ribis einen Kranz herum formiren, die Soß darüber durch ein Haarsieb gießen, mit Zucker bestreuen, und kalt werden lassen.

25. Borsdorfer Aepfel in der Sulz.

Schäle schöne Borsdorfer Aepfel, lege sie in kaltes Wasser, damit sie nicht schwarz werden; laß in einem messingenen oder gut glasierten irdenen Gefäße ein Seidel österreicher Wein, ein Seidel

Wasser, von einer Lemonie die Schale, ein Stückchen ganzen Zimmet, ein Viertel Pfund gestossenen Zucker aufkochen; wenn es kocht, so lege die Aepfel darein, lasse sie aufkochen; wenn sie auf einer Seite ein bischen überkocht sind, kehre sie um, doch dürfen sie nicht zerkochen; nehme sie heraus, lege sie schön zierlich mit dem Stengel herauf in eine tiefe Sulzschüssel; mache aus länglich geschnittenen Pistazien und süßen Mandeln, indem du sie in die Aepfel stichst, immer ein grünes, dann ein weißes Kränzchen; in die Sulze lege noch wenigstens 4 Loth Zucker, drücke den Saft von einer Lemonie darein, laß es noch ein Wenig sieden, gieße es über die Aepfel, laß es kalt werden, und trage es zur Tafel. Man kann auch ein Stückchen geweichte Hausenblase dazu thun.

26. Pomeranzen-Sulze.

Nehme 6 schöne Pomeranzen, schneide oben einen runden Deckel ab, nehme alles Innere heraus, gieb aber Acht, damit die Schale nicht ledirt werde; drücke den Saft aus dem Innern in 1 Seidel Wasser, reibe von einer Pomeranze und von einer Lemonie die Schale auf ein halb Pf. Zucker ab, und gieb es in das Wasser; gieße dazu ein Seidel guten österreicher Wein; Tags zuvor laß in einem Seidel Wasser 2 Loth zerschnittene Hausenblase weichen, und laß sie ein bischen aufkochen, seihe sie dazu durch; drücke noch den Saft von einer Lemonie darein, und laß ein bischen aufkochen. In einem andern Gefäße lasse wieder 1 Seidel Wein, und in einem Seidel Wasser 1 Loth aufgelöste, über-

kochte, durchgeseihte Hausenblase aufkochen; lege darein ein halb Pf. Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, einige Gewürznelken, dann ein Stück rothen Tarnisol; laß es etwa eine Viertel Stunde kochen, seihe dann früher das erste, dann dieses durch ein auf vier Füssen eines umgekehrten Stuhles befestigtes Serviet; lege die ausgehöhlten Pomeranzen auf eine Sulzschüssel, gieße jede von der ersten gelben Sulze ein Drittel voll, laß kalt werden; dann gieße das zweyte Drittel von der rothen Sulze darein, laß wieder kalt werden; steche Kränze von länglich geschnittenen Mandeln darein, gieße es wieder mit der gelben Sulze ganz voll, laß ganz kalt werden; willst es zur Tafel tragen, so schneide jede Pomeranze in die Hälfte oder in 4 Theile, und trage es auf.

27. Gewürz-Sulze.

Nehme 8 Seidel guten österreicher Wein, 1 Seidel Wasser, 12 Löffel Weinessig, von 3 Lemonie den Saft, von einer die Schale, 20 ganze Gewürznelken, 20 Pfefferkörner, ein Stückchen Ingber, ein Wenig Safran, ein Pf. Zucker, gieb alles in ein gut glasirtes irdenes Gefäß, laß es kochen; gieb dazu 3 Loth den Tag zuvor geschnittene, im Wasser geweichte Hausenblase, laß alles bis etwa auf die Hälfte einkochen; dann seihe es wie die vorige Sulze durch; theile es in 3 Theile, gieße einen Theil in die Sulzschüssel, laß auskühlen, stecke länglich geschnittene Mandeln darein, gieße den zweyten darauf, laß wieder überkühlen, stecke wieder Mandeln darein, gieße den dritten Theil dar-

über, wenn es ein bischen überkühlt, so formire von Mandeln und Pistazien einen Kranz, Lilien oder Narzissen von Mandeln; in der Mitte Lemonieschale, die Blätter von Pistazien, laß recht kalt werden, dann trage es zur Tafel.

28. Erdäpfel-Salat mit Häring.

Koche Erdäpfel, schäle sie, schneide sie auf Scheiben, gieb sie auf eine Schüssel, salze sie, bestreue mit kleingeschnittener Zwiebel, begieße sie mit Essig und Oehl, mische es wohl durch, und laß kalt werden; indessen zertreibe die Milch von Häring mit Weinessig und Provenzer Oehl, lege kleingeschnittene Maschanzker-Aepfel darein; koche einige Eyer hart, hacke die Klar extra und die Dötter auch extra recht klein; den Häring ziehe ab, wasche ihn rein, reiße und schneide ihn zierlich; wenn die Erdäpfel kalt geworden sind, so richte sie schön hoch auf eine Salatschüssel, begieße sie vorerst mit den geschnittenen Aepfeln in der Häringmilch, dann mache um die Schüssel einen Rand entweder ganz weiß von der Klar, einen zweyten gelb von den Döttern; oder ein Häufel gelb, ein Häufel weiß; ziere mit dem geschnittenen Häring, auch wohl noch mit eingelegten rothen Rüben; dieß bleibt ganz der Köchin überlassen, wie schön sie es zieren will. Es sieht gut aus, und in Fasttagen schmeckt der Trunk gut darauf; nur muß man die Erdäpfel gleich warm schälen und mit Essig, Oehl und Zwiebel anmachen, sonst ist es nicht so schmackhaft.

29. Süßer gemischter Salat.

Nehme 4 Pomeranzen, schneide 2 auf Scheiben, 2 auf Viertel; kehre einen tiefen Teller auf

einen seichten um, mache einen Kranz von den Pomeranzen-Scheiben, gebe auf ein jedes Blatt ein Häufel eingesottenen Ribis, dann mache einen Kranz herum von eingesottenen Weichseln, dann die Pomeranzenviertl, wieder Weichsel; in die Mitte aber wieder ein Blattel mit einem Ribishäufel. Koche ¼ Pf. Zucker im halben Seidel Wasser, bis er sich spinnt, kannst allenfalls den Saft von einer Lemonie daran drücken, begieße den Berg damit, bestreue mit Pomeranzen- und Lemonieschalen, theils länglich, theils würflet geschnitten, bestreue recht mit Zucker, laß es so kalt werden, dann trage es zur Tafel. Es ist eine gute aber theuere Näscherey.

30. Borsdorfer Aepfel-Salat.

Schäle schöne Borsdorfer Aepfel, schneide den Stiel heraus, hebe ihn auf; nehme das Kerngehäus heraus, lege sie ins kalte Wasser, damit sie nicht schwarz werden; laß in einem wohlglasirten Gefäß Wasser und Zucker kochen, (auf 2 Seidel Wasser ¼ Pf. Zucker,) lege die Aepfel darein, jedoch lasse sie nicht lange kochen, damit sie nicht zerfallen; nehme sie vorsichtig heraus, lege sie schön zierlich auf eine Schüssel, drücke den Saft von einer Lemonie daran, damit sie schön weiß bleiben; in die Soß lege Gewürznelken, Zimmet, Lemonieschale, laß es noch eine Weile kochen, seihe es durch ein reines leinenes Tuch, gieße es löffelweis in die Aepfel, und decke den Stiel darüber; schneide Lemonieschale, ziere die Aepfel damit, mache einen Rand von eingesottenen Weichseln, bestreue es mit Zucker, und wenn etwas von dem Safte übrig bleibt, gieße es unter die Aepfel.

31. Birnen-Salat.

Schäle ein Dutzend Birnen ab, lege sie ins kalte Wasser, daß sie nicht schwarz werden; lege in 2 Seidel Wasser ein Viertel Pf. Zucker, gieb dazu ein Stückel ganzen Zimmet, von einer Lemonie die Schale, und laß es sieden; wenn es zu sieden anfängt, so lege die Birnen hinein, und lasse sie kochen; dann lege sie in die Salatschüssel, seihe die Soß darüber, und laß kalt werden. Oder zerschneide die Birnen auf Hälften, laß sie eben so wie die ganzen kochen, und nehme sie heraus; in die Soß lege noch ein Viertel Pf. Zucker, laß kochen bis es sich zu spinnen beginnt; nehme eine Melonenform, lege die Birnen darein, gieße die Soß darüber, laß es kalt werden, stürze es, und ziere herum mit Lemonie- oder sonst schönen Blättern, oder aber mit Pomeranzenblatteln, bestreue es mit Zucker, und trage zur Tafel. In diesem Fall muß wenigstens ein halbes Loth Hausenblase aufgelöst und dazu gegeben werden.

32. Brunnkresse-Salat.

Putze und wasche frische Brunnkresse, bereite sie mit Weinessig, Oehl, Salz und Zucker. Man kann sie nur so auf eine Salatschüssel anrichten; oder stürze einen tiefen Teller auf einen seichten, belege ihn mit der bereiteten Brunnkresse und mache von ebenfalls bereitetem Andibiensalat einen Kranz, welchen man mit Zucker recht bestreuen muß. Zu diesem muß man Essig und Oehl extra auf den Tisch geben.

33. Welscher Salat.

Schneide, wenn es ein Fleischtag ist, schöne Cervulatblatteln, lege um die Schüssel herum immer ein Cervulat- und ein Lemonie-Blattel, gieb dann marinirten Aal auf Stücke geschnitten, sauber gewaschene Sardellen, aus welchen die Gröthen ausgelöst sind, dann Bricken ebenfalls marinirt, beides klein würflet geschnitten; dann stößt man im Mörser einen hartgekochten Eydotter, einige Lorbeerblätter, 2 Sardellen, halben Zwiebel, 2 oder 3 Körner Pfeffer, Kaperln, stoße es recht, gieße guten Weinessig daran, seihe es durch, mische darunter guten Provanzer- oder Luckeseröhl, gieße es über den Salat, bestreue mit Kaperln und geschnittenen Lemonieschalen, und wenn Austern gerade bei der Hand sind, kann man sie darunter mischen, auch Muscheln und Oliven; dieses aber ist entbehrlich.

34. Zeller-Salat.

Koche 4 bis 6 Zeller im Salzwasser, laß ihn aber nicht überkochen, die Deckel mit den grünen Blättern bewahre im kalten Wasser, damit sie recht frisch bleiben; den Zeller, sobald er gekocht ist, zerschneide auf Blattel, bereite gleich mit Essig und Oehl, und lege ihn entweder so in die Salatschüssel, bestreue mit Pfeffer, mache einen Rand um die Schüssel von grünen Blättern, gebe die Deckel mit dem Grünen obenauf — oder stürze einen tiefen Teller auf einen seichten, belege ihn ganz mit dem bereiteten Zeller, mache einen Rand herum von Blättern, die Deckel mit dem Grünen, wenn du die Blätter mit einer Nadel hübsch aus-

einander gebracht hast, lege oben auf die mit Pfeffer bestreuten Zellerblatteln, und trage es auf, gieb aber Essig und Oehl dazu zur Tafel.

35. Kraut-Salat.

Schneide die Krautblätter auf feine Nudel, laß in einem glasirten Gefäße Essig mit frischer Butter und Salz aufkochen; wenn es im Sude ist, so lege das Kraut hinein, laß es ein Weilchen aufkochen, lege es dann auf die Salat-Schüssel, bestreue mit Pfesser, trage es entweder warm oder kalt zur Tafel. Ist ein Häupel blaues Kraut, so kann es extra gedünstet und dann davon ein Rand um das weiße gemacht werden.

36. Zwetschken-Salat.

Schäle schöne reife Zwetschken, laß sie mit ein bischen Wein, Zimmet und Lemonieschale wohl zugedeckt auf Kohlen oder in einer heißen Röhre ausdünsten, lege sie auf die Schüssel, bestreue mit Zucker und Lemonieschale, und trage sie entweder kalt oder warm zur Tafel. Eben so kann man ungeschälte zubereiten, und wenn kein Wein vorhanden ist, läßt man sie nur so ausdünsten.

37. Schodoh.

Nehme ein Töpfchen von etwa 5 Seidel, schlage darein 12 Dötter, gieb dazu ein Viertel Pf. gestossenen Zucker, von einer halben Lemonie die ungeschnittene Schale, dann gieße daran ein Seidel guten österreicher Wein, quirle es gleich recht ab, stelle es in Kohlen, quirle beständig, so lange bis

es sich hebt und recht dicklich wird, trage geschwind zur Tafel; gieße es in Schaalen oder Krembecherl, oder aber benütze es sonst, entweder zu Schodoh-Körbeln, Buding oder andern Sachen, die hier angemerkt sind; auch kann man während des Kochens einige Löffel Arak darein geben, so ist es geistiger.

38. Sliwowitz-Schodoh.

Nehme 12 Eydötter, gebe sie in ein 5 Seidel-Topf, gieb dazu 12 Loth gestossenen Zucker, von einer Lemonie die Schale, quirle es mit 3 Löffel Wein wohl ab; nehme ein Seidel ächten Sliwowitz auf eine weiße tiefe Schüssel, zünde sie mit Stückchen reinen Papier an, laß sie ein bischen ausbrennen, gieße sie dann in das Abgerührte, stelle es in Kohlen, quirle beständig bis es dicklich wird, und sich hebt; gebe es entweder so in Krembecherl, oder gieße es über eine in der Krebsform gebackene Mandeltorte, und trage geschwind zur Tafel.

39. Kalter Schodoh mit Arak.

Nehme auf ein Seidel guten österreicher Wein 12 Loth Zucker und 18 Dötter, gebe darein von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, quirle es recht ab, stelle es in Kohlen; quirle beständig, bis alles sich hebt und ein fester Schodoh wird, gieße ihn in eine Sulzschüssel, laß ihn kalt werden, steche Löcher darein, und gieße in jedes einen Löffel voll Arak, gieb es unter den kalten Speisen zur Tafel.

40. Chokolade.

Auf ein Seidel guten süßen Schmetten reibe 3 Taferl Chokolade, wenn die Taferl größer sind,

also weniger; wenn der Schmetten kocht, so gieb die geriebene Chokolade hinein, quirle beständig; nimm mit einem Löffel den Schaum ab, gebe ihn in die Becherl, wenn das Becherl voll ist, so nehme eine glühende Schaufel oder Kohle, halte sie über dem Schaum, so bekömmt es ein braunes Rähmel; rühre in ein bischen kalten Schmetten einen Eydotter ab, gieße die übrige Chokolade darein, und quirle recht ab; sodann trage die Schaumbecherl zur Tafel, die Chokolade in einer Kanne zum Nachguß. Der Schaum kann auch in die Schodohkörbel statt Schodoh gegeben werden; die Chokolade aber kann zum Begießen des Budings und anderer Sachen gebraucht werden.

41. Kaffee.

Schütte den grünen Kaffee auf ein Pfannel, setze es über Kohlen, rühre beständig bis es anfängt gelb zu werden, nun bestreue ihn mit gestossenen Zucker, rühre beständig bis er schön braun ist; dann schütte ihn auf einen Teller, decke das Pfannel darüber, damit die Kraft nicht ausrauche, dann mahle ihn fein; gebe ihn entweder in die Maschine, oder koche ihn in kochendes Wasser oder den bereiteten Kaffeelager ein, nimm ein kleines Stückchen Eydotter, quirle es im kalten Wasser ab, gieße es während des Kochens in den Kaffee, so wird er alsogleich schön klar; kocht man ihn in der Maschine, so klärt man auf diese Art den Lager: Man nimmt nämlich den Satz, gießt reines Wasser daran, läßt es kochen, giebt ein Stückchen des abgequirlten Eydotters darein, läßt noch einen Sud

darüber gehen, stellt es vom Feuer, gießt es ab, läßt es wieder kochen, und gießt es so kochend in die Maschine, in den Kaffeebeutel, oder kocht in denselben Kaffee ein. Diese Kläre ist besser als Hirschhorn und Hausenblase, und ist in jeder Haushaltung stets bei der Hand. Zusatz im Kaffee taugt eigentlich keiner etwas; manche geben Cichorie, andere Eicheln, gedörrte, gebrannte gelbe Rüben, Erbsen u. a. m.; wenn also ein Zusatz seyn soll, so gieb nur ein Wenig entweder Cichorie, oder was auch einen angenehmen Geschmack verursacht und gesund seyn soll, gut gereinigte, gebrannte feingestossene (denn mahlen lassen sie sich nicht so leicht) Hanebuttenkörner; doch muß jeder Zusatz zuerst in den Kaffeegrund eingekocht, der Grund mit dem Ey auf obige Art gereinigt werden, abgegossen, und dann erst entweder der Kaffee eingekocht, oder in die Maschiene über den Kaffee gegossen werden.

Ein guter frisch gekochter Schmetten macht den Kaffee besser; ein Stückchen Vanilie kann man immer im Kaffee kochen lassen, besonders wenn er mit Schmetten getrunken wird; beim schwarzen ist es entbehrlich.

42. Lemonade.

Reibe die Schale von einer Lemonie auf Zucker, stosse den Zucker, drücke den Saft von einer saftigen Lemonie daran, gieße 2 Seidel Brunnwasser darauf, rühre recht ab; Zucker kann man geben so viel als es nach dem Geschmack genug süß ist. Bedarf man viel Lemonade, so drückt man den Saft von so viel Lemonie aus, um ein Seidel Saft

zu bekommen, giebt dazu ½ Pf. an der Schale geriebenen Zucker, läßt es im messingenen Kessel aufschäumen, seiht es durch ein Leinentuch, und läßt auskühlen. Ein Löffel dieser Massa ist auf ein Seidelglas Lemonade hinlänglich; sollte es wenig süß seyn, giebt man Zucker zu, und wer es stärker haben will, kann sich noch ein bischen von der Massa zugeben.

43. Mandelmilch.

Nimm in ein Viertel Pf. süße Mandeln vier bittere, schäle und stosse sie in einem messingenen Mörser, doch mußt du während des Stossens immer einen Löffelvoll Wasser nachgießen, damit sie nicht öhlig werden; wenn sie gestossen sind, gieße daran 2 bis 3 Seidel Wasser, wie stark als du die Milch haben willst, seihe es durch ein reines leinenes Tüchel; gebe so viel Zucker, als nöthig, daß es gehörig süß ist. Es ist ein kühlendes und besonders in einigen Krankheiten ersprießliches Getränk.

44. Punsch.

Nimm auf ein Seidel Lemoniesaft 3 Viertel Pf. Zucker an 4 Lemonie und einer Pomeranze abgerieben, drücke dann auch noch den Saft von einer Pomeranze daran; gebe den Zucker gestossen in eine Suppenschüssel, seihe den Saft daran, damit aber die Körner und Fasern nicht hinein kommen, gieße ein Seidel Arak oder guten Rum daran, laß den Zucker auflösen; gieße dann so viel reines kochendes Wasser als du Punsch haben willst daran; oder werfe in das kochende Wasser ein bischen Kaiser-

oder russischen Thee, laß es aufkochen, seihe es durch und gebrauche es zum Punsch statt Wasser. Will man die Masse einige Tage aufbewahren, so kann man den Zucker mit dem Safte so wie zur Lemonade ein bischen in einem messingenen Kessel aufsieden lassen, dann in Bouteillen mit Arak vermischt, bewahren.

Will man den Punsch mit Eydotter trinken, so gebe in das Glas einen Dotter, zerrühre ihn mit ein bischen kalten Wasser, gieße dann den heißen Punsch daran, quirle ab und trinke.

45. Ribisel=Saft.

Löse die Körner vom Stengel, wasche sie rein, zerdrücke sie und seihe den Saft durch ein reines leinenes Tuch; gieb auf 1 Seidel Saft 1 Pf. gestossenen Zucker; laß es entweder in einem messingenen Kessel, oder in einem glasirten reinen Gefäß, unter beständigem Umrühren zusammen kochen, bis es sich zieht, und hebe es in einen Glas oder Porzellain auf. Ein Löffel dieses Saftes mit einem Seidel frischen Brunnwasser vermischt, giebt im Sommer ein erquickendes Getränk. Will man diesen Saft längere Zeit aufbewahren, so gießt man ein bischen Mandelöhl obendarauf, was bei allen folgenden Säften und Eingesottenen zu beobachten ist.

46. Eingesottener Ribis.

Klaube die Ribiselkörner sauber ab, wasche sie in reinem Wasser, gieb sie in ein messingenes oder gut glasirtes irdenes Gefäß; gieb auf 1 Pf.

Ribiſelkörner 3 Viertl Pf. Zucker, laß kochen bis es gehörig dick iſt, mußt aber beſtändig rühren, damit es nicht anbrenne; laß es dann auskühlen, und hebe es in Glas = oder Porzellaingefäßen auf. Wenn es zum Aufheben iſt, gieße ebenfalls ein bischen Mandelöhl daran, damit es nicht ſchimmlicht werde; auch kann man ſtatt Mandelöhl zerlaſſenen Schmalz darüber gießen.

47. Maul = oder Himbeerſaft.

Zerdrücke in einem reinen Topfe reife Maulbeeren, laſſe ſie über die Nacht entweder im Keller oder in einem kalten Orte ſtehen, dann ſeihe ſie durch ein leinenes Tuch; von dieſem Safte nehme 2 ordentliche Seidel, gebe dazu 3 Viertel Pf. Zucker, auf welchem man von 2 Lemonie die Rinde abſchaben muß; laſſe es in einem meſſingenen Keſſel oder gut glaſirten irdenen Gefäß kochen, bis es ſich zieht, dann auskühlen; gieße es eben in Zuckergläſer. Ein Löffel dieſes Saftes im Seidel friſchen Brunnwaſſer giebt im Sommer ein erquickendes Getränk.

48. Weichſel = oder Kirſchenſaft.

Löſe die Stengel von ſchönen reifen Kirſchen oder Weichſeln ab, laſſe ſie wohl zerrührt in einem reinen Gefäß zerkochen, ſeihe dann den Saft durch ein leinenes Tuch; nehme auf 1 Pf. Saft 1 halb Pf. geſtoſſenen Zucker, laß es unter beſtändigem Umrühren dicklich einkochen, dann auskühlen; gieße es in Glas = oder Porzellaingefäße und hebe es zum Gebrauche auf. Ein Löffel voll im friſchen Waſſer zerrührt, dient auch zum Getränke im Sommer.

49. Eingesottene Weichsel.

Stosse 1 Pf. Zucker, feuchte ihn mit Wasser, und laß ihn in einem glasirten Gefäße, das nicht fett ist, aufschäumen, schneide die Hälfte von den Stengeln schöner reifer Weichsel ab, wasche sie im reinen kalten Wasser über, lege sie in den Zucker, laß sie etwa eine Viertl Stunde kochen; rühre öfters damit, doch so, daß die Weichsel nicht zerrührt werden; nehme sie dann heraus, laß sie auf einer Schüssel auskühlen; in den Saft gebe 1 halb Loth Zimmet, 1 halb Loth Gewürznelken, laß schön dicklich einsieden, dann ein wenig auskühlen; lege die Weichsel in ein Glas- oder Porzellaingefäß, seihe den Saft daran, binde das Gefäß mit überdecktem Papier wohl zu, und hebe sie zum ferneren Gebrauche in einem kühlen trockenen Orte auf.

50. Weichsel in Essig einzulegen.

Nimm 4 Seidel guten Weinessig und 1 halbes Pf. gestossenen Zucker, laß es zusammen ein bischen aufkochen, schäume es fleißig ab, laß es dann auskühlen; schlichte in ein dazu bestimmtes Gefäß schöne reife vom Stengel abgerissene Weichsel, bestreue sie mit gröblich gestossenem Zucker, Zimmet und Gewürznelken, und wenn der Zuckeressig ausgekühlt ist, so gieße ihn über die Weichsel; doch muß so viel davon seyn, daß die Weichsel untertaucht werden. Das Glas wird fest vermacht. In vierzehn Tagen kocht man den Essig, den man von den Weichseln zuvor abgießen muß, läßt ihn abermal auskühlen, dann gießt man ihn über die Weichsel, vermachet

das Glas gut, und siegelt es zu; ich hoffe daß sie sich lang genug halten lassen.

51. Eingesottene Marillen.

Nimm reife aber nicht zu sehr weiche Marillen, schäle sie, schneide sie in die Hälfte, nehme den Kern heraus; auf ein Pf. so zubereitete Marillen nehme etwas über 1 Pf. Zucker, laß ihn mit etlichen Löffeln Wasser auf der Gluth in einem glasirten Gefäße aufschäumen, lege die Marillen schön eine neben der andern darein, lasse sie darin so lange sieden, bis sie weich sind, doch so, daß sie nicht zerfallen; gehen sie nicht auf einmal hinein, so nehme die ersten heraus, lege die andern darein, und so fort bis alle gar sind; lege sie dann in ein glasirtes Gefäß, gieße den Saft darüber, lasse sie über Nacht stehen; den andern Tag nehme die Marillen heraus, lege sie in ein Glasgefäß, die Soß laß noch einsieden bis sie hübsch dicklich wird, laß sie überkühlen, gieße sie über die Marillen, mache das Gefäß oben mit Papier gut zu, und hebe es in einem kalten trockenen Orte auf.

52. Hagebutten-Büscheln.

Nimm Hagebutten-Büscheln, gieb die Kerner heraus, (doch sollen die Hagebutten erst dann gepflückt werden, wenn ein Frost darüber gegangen ist,) lege sie in ein irdenes wohl glasirtes Geschirr, gieße kochendes Wasser daran, seihe es jedoch gleich wieder ab, sonst würden sie zu weich; lege sie zum Abtrocknen auf eine Serviette, gieb sie in ein Glasgefäß; lasse auf 1 Pf. Büscheln 3 Viertel Pf. Zu=

cker mit halb Seidel Wasser sieden bis er sich schäumt, laß ihn ein bischen auskühlen; gieße ihn über die Büscheln, in 24 Stunden gieße es ab, laß wieder sieden, dann auskühlen, gieße es wieder darüber; dieß wiederhohle durch 3 Tage, dann vermache gut das Gefäß, stelle es in einen kühlen trockenen Ort.

53. Gefrorenes von Chokolade.

Laß 1 Seidel guten süßen Schmetten sieden, gieb darein 8 Taferl geriebenen guten Chokolade, 4 Loth gestossenen Zucker, 1 Viertl Quintl Vanilie, laß es unter beständigem Rühren schön aufkochen; zerrühre 4 Eydötter mit ein bischen kalten Schmetten, gieße den kochenden Chokolade darein, quirle es wohl ab, seihe es durch ein feines Haarsieb; gebe es in die Gefrierbüchse, stelle es ins Eis, rühre mit dem dazu bestimmten Löffel beständig, bis es ganz gefroren ist.

54. Erdbeer-Gefrorenes.

Zerdrücke schöne reife Erdbeeren, und seihe sie durch ein Haarsieb; auf ein Seidel Erdbeerensaft nimm ein Viertl Pf. gestossenen Zucker, laß ihn mit einem Kaffeebecherl voll Wasser so lange sieden, bis er sich schäumt; drücke den Saft von einer Lemonie darein; reibe auch die Schale auf Zucker dazu, lasse es unter beständigem Umrühren auskühlen; gieb den Erdbeersaft dazu, rühre es zusammen wohl ab, gieb es in die Gefrierbüchse und verfahre damit wie mit dem Vorigen. Eben so kann man Weichsel- Ribis- und Maulbeer-Gefrorenes bereiten.

55. Vanilie-Gefrorenes.

Laß einen Seidel guten süßen Schmetten mit ein Viertel Pf. gestossenen Zucker und 1 Quintchen Vanilie kochen; zerrühre mit ein bischen kalten Schmetten 6 Eydötter, gieße den kochenden Schmetten darein, quirle es recht ab, laß ein wenig auskühlen, gieße es in die Gefrierbüchse, und verfahre übrigens wie mit dem Vorigen.

56. Lemonie-Gefrorenes.

Reibe die Schale von 12 Lemonie auf Zucker ab; nimm auf 12 Lemonie wenigstens 8 bis 12 Loth Zucker; drücke den Saft von den 12 Lemonie aus, seihe ihn durch; gieb den Zucker und zwey Becherl Wasser in ein glasirtes Gefäß auf die Gluth und laß es aufschäumen, dann überkühlen; gieße den Lemoniesaft darein, mische es recht unter einander; willst es süßer haben, so gebe noch Zucker zu, seihe es nochmals durch ein Haarsieb, gieb es in die Gefrierbüchse, und verfahre wie bei den Vorigen.

57. Weichsel-Gefrorenes.

Nimm schöne spanische Weichseln und stosse sie in einem messingenen Mörser sammt den Kernern, gieb sie in ein reines glasirtes Gefäß, laß sie über die Nacht oder doch einige Stunden stehen, damit sie den Geschmack von den Kernern bekommen; seihe sie durch. Auf 1 Seidel Saft nimm 12 Loth gestossenen Zucker, laß ihn mit einem Becherl Wasser aufkochen, bis er sich zu ziehen beginnt, lasse ihn überkühlen; gieb von einer Lemonie die Scha-

le auf Zucker gerieben dazu; auch den Saft kannst dazu geben, da mußt du aber 4 Loth Zucker zugeben; (man kann auch ein bischen feingestossenen durchgesiebten Zimmet und Gewürznelken dazu geben;) rühre es recht ab, laß überkühlen, gebe es in die Gefrierbüchse, und verfahre wie vorher.

68. Punsch-Gefrorenes.

Reibe die Schale von einer Pomeranze und zwey Lemonie auf 12 Loth Zucker ab; den Zucker laß mit einem Becherl voll Wasser auf der Gluth im glasirten Gefäße aufschäumen, dann auskühlen; drücke den Saft von 6 Lemonien und einer Pomeranze daran, rühre es recht durch einander, seihe es durch; gieb es in die Gefrierbüchse, stelle es ins Eis, und während des Rührens gieße ein Becherl guten Arak darein, rühre beständig, bis es ganz durchfriert; was aber äußerst schwer und langsam geschieht, weil Arak geistig ist.

59. Wie man das Eis zum Gefrorenen bereitet.

Man stosse das Eis geschwind recht klein, und vermische es mit Salz, giebt es in ein tiefes Schaffel, oder den dazu bestimmten Gefriereimer. Die Gefrierbüchse, wenn die Massa darein gegossen wurde, stellt man in das Eis — bis zum Deckel rundum muß Eis seyn; — man dreht sie ohngefähr eine halbe Stunde ohne sie zu öffnen darin herum; dann öffnet man die Gefrierbüchse und fängt mit dem Gefrierlöffel zu rühren; man löse immer von den Seiten das Gefrorne ab, und schiebt es in die

Mitte. An der guten genauen Ausarbeitung des Gefrornen ist das Meiste gelegen, daß es nicht knollig wird, sondern wie Butter schön glatt. Zum Schmettengefrornen ist am wenigsten Zeit und Salz ins Eis erforderlich; am meisten Mühe und Salz erfordert jenes, wo Wein oder Arak gebraucht wird, weil sie schwerer gefrieren.

60. Wie man den Zucker läutert oder röstet.

Wenn man den Zucker zum verschiedenen Gebrauche läutern, rösten, und bräunen will, muß man bis sieben Grade beobachten, und zwar:

1ter Grad. Man gießt so viel Wasser darein als nöthig und überall bei den Speisen oder Erquickungen angemerkt ist, und lasse ihn auf der Gluth zergehen, und so lang aufschäumen, bis er vom Löffel in großen Tropfen rinnt.

2ter Grad ist, wenn man den Löffel heraus nimmt, und der Zucker sich zieht, unten aber eine Perle sich sammelt, abfällt, und der Faden sich wieder zurückzieht.

3ter Grad ist, wenn sich die Perle größer bildet und am Faden hängen bleibt.

4ter Grad ist, wenn man in den Schaumlöffel bläst, und sich unter den Löcheln kleine Perlen anhängen.

5ter Grad ist, wenn man darein bläst und die unten sich ansetzenden Perlen wegfliegen.

6ter Grad ist, wenn man ein rundes, erst im kalten Wasser geweichtes Hölzel eintaucht, schnell damit wieder ins kalte Wasser fährt, es dann zer=

beißt, und wenn es sich an die Zähne nicht anklebt, sondern kracht, so ist er genug.

7ter und letzter Grad ist derjenige, wenn der Zucker schon schön braun aufschäumen anfängt, so ist er gewöhnlich gar; in diesem Falle aber muß man sich tummeln, damit er nicht überbrennt. Dieser Zucker wird gewöhnlich in braune Soßen, als zu Wild-Enten, zahmen Enten, Tauben, schwarzgesottene Karpfen u. s. w. gebraucht. In diesem Falle kann man es bis zum 8ten Grade, das heißt ganz granatenfarb rösten lassen; doch muß man diesen besonders schnell von der Gluth nehmeu und anwenden, sonst verbrennt er. Immer soll man einige Löffel oder ein Kaffeebecherl voll frisches Flußwasser darein gießen, ja aber kein Brunnenwasser nehmen. Zu Fleischspeisen kann man auch statt Wasser ein Stückchen frische Butter oder Schmalz dazu thun, so röstet er desto schneller.

61. Weißer Zucker zu Tortenzierde.

Wenn der Zucker schon bis in dem 6ten höchstens 7ten Grade ist, so drückt man den Saft von einer halben Lemonie darein; rührt es recht um, daß es sich recht vermischt; dann gießt man es durch das Löchel eines kleinen Trichters auf die Torte. Man kann auch sonst verschiedenes daraus gießen auf ein mit Mandelöhl geschmirtes Blech, oder auf eine eben mit Mandelöhl geschmierte Schale.

62. Zucker in verschiedenen Farben.

1tens. Roth, mit Karmin, welcher jedoch frü-

her mit einigen Tropfen Lemoniesaft angefeucht und zerrieben werden muß; oder mit Alkermessaft.

2tens. Gelb färbt man mit einigen Tropfen aufgelösten Safran; nähmlich: man gießt auf den überklaubten Safran kochendes Wasser, läßt es ein Weilchen stehen, seiht es durch ein reines Tüchel, vermischt es mit einigen Tropfen Lemoniesaft, gießt es in den bis zum 6. Grad gekochten Zucker, mischt es recht unter beständigem Umrühren, läßt es noch bischen auf der Gluth, dann braucht man es nach Belieben. Blaßgelb wird nur mit an Zucker geriebenen Lemonie = und Pomeranzenschalen gefärbt.

3tens. Blau färbt man entweder mit Veilchensaft oder mit einem Tropfen im heißen Wasser aufgelösten, mit Lemoniesaft vermischten Indigo; doch ist auf jeden Fall mit Veilchensaft gesünder. Man pflückt die Blättchen von den schönen wohlriechenden Märzveilchen, stosset sie in einem steinernen oder messingenen Mörser, drückt den Saft durch ein dünnes leinenes Tüchlein, und giebt es in den Zucker; wo keine Veilchen zu haben sind, kann man in den Zucker den bereiteten Veilchensaft aus der Apotheke kaufen, wenn man selbst keinen vorräthig hat.

4tens. Grün färbt man mit dem Spenatsaft, mit welchem man auf dieselbe Weise, wie mit den Veilchenblättern verfährt. Man kann zwar auch einen Tropfen Indigo mit einigen Tropfen Safran vermischt nehmen; doch ist es wegen der Gesundheit nicht räthlich, und nur darum angezeigt,

um diejenigen, die sich dessen bedienen, vielmehr zu warnen, als es anzuempfehlen.

5tens. Schwarz färbt man am besten mit Chokolade.

6tens. Braun kann man mit einigen Tropfen sehr starken Kaffee färben. Man brennt den Kaffee mit Zucker, stößt ihn sehr fein im Mörser, gießt kochendes Wasser darauf, läßt ihn recht kochen, dann klar werden; vermischt ihn mit dem Zucker wie alle übrigen Säfte, und braucht ihn nach Belieben.

63. Krebsbutter.

Koche 30 Krebse im Salzwasser, löse die Schalen ab, das Fleischige gieb alles weg; die Schalen stosse in einem messingenen Mörser recht fein, lege sie mit halb Pf. frischer Butter auf ein Reindel, stelle sie auf Kohlen, und lasse sie unter beständigem Rühren so lange auf der Gluth, bis sie einen rothen Schaum zeigen, und alle Feuchtigkeit ausgedünstet ist; dann seihe es durch ein reines leinenes Tüchlein, und gebrauche es nach Belieben; was übrig bleibt, hebe auf; jedoch lang läßt sie sich nicht halten; höchstens an einem kühlen trockenen Orte acht bis zehn Tage. Die Krebsbutter kann man sowohl in Fleisch- als auch in Fastentagen zu verschiedenen Speisen, wie schon angezeigt ist, gebrauchen; nebstdem kann man die Krebsbutter, wenn sie gerade vorhanden ist, zu allen Fleisch- und Fastensuppen zur Verzierung, als auch wegen dem guten Geschmacke anwenden; denn sowohl die Suppe als auch die Soße bekommen einen guten Geschmack davon, und sehen sehr appetitlich aus.

64. Kugelhupf ohne Milch.

Treibe ein halbes Pf. frische Butter schön pfäumig ab, gieb darein immer einen Löffel voll Mehl, ein ganzes Ey, einen Löffel voll Mehl einen Dötter, und so fort, bis darein 10 Dötter und 9 ganze Eyer sind; dann gebe mehr als von einer halben Lemonie die kleingeschnittene Schale, welche noch mit 8 Loth Zucker im Mörser überstossen werden kann, 4 Löffel dicke Hefen, 15 geschälte auf einem Riebeisen geriebene bittere Mandeln, 20 geschälte kleingeschnittene süße Mandeln, und dreyviertel Pfund Mehl Löffelweis hienein, es versteht sich von selbst, daß das Mehl früher schon abgewogen werden muß, und dasjenige, welches mit den Eyern hienein kömmt, mitgerechnet wird. Salze es ein wenig, arbeite es recht ab, würze es mit ein klein wenig Muskatenblüthe, schmiere den Model, gieße ihn bis auf gute zwey Finger voll, laß ihn langsam gähren bis die Form ganz voll ist, gieb Acht, daß du damit nicht schüttelst oder unnöthig rührst, gieb ihn in die Röhre, laß ihn langsam eine Stunde backen, stürze und bestreue ihn dick mit Zucker, laß ihn auskühlen, und trage ihn zur Tafel.

65. Wie der Grobzucker gefertigt wird.

Nehme ein Pf. feinen harten Zucker, am besten von der Spitze, und zerhacke ihn zuerst in kleine Stücke, dann zerklopfe ihn mit dem Hammer, doch gewissermaßen vorsichtig, damit er hübsch im Ganzen bleibe, dann nehme einen Durchschlag mit hübsch großen Löchern, und lasse alles was durch=

fällt durchfallen, das übrige klopfe wieder, schlage es wieder durch, und so fort, bis das Pfund durch ist, dann nehme einen feinern Durchschlag, und lasse das feinere durchlaufen, dadurch erhälst du nun den Grobzucker in der Größe kleiner Kräupeln, nun nehme ein Haarsieb, und lasse das Mehl durchlaufen, da erhälst du den zweiten griesartigen Grobzucker, welchen du so wie auch das Mehl jedes zum fernern Gebrauche aufbewahren kannst, die beyden Grobzucker zum Streuen verschiedener Backereyen, das Mehl zu Torten, Eis, spanischen Winden und dergleichen, wozu unausweichlich ein fein gesiebter Zucker nothwendig ist; es ist daher räthlich von derlei Zucker immer etwas vorräthig zu haben, damit, wenn man es braucht, nicht erst die Zeit damit verschleudert wird; den Grobzucker kann man auf verschiedene Art färben, welcher dann zum streuen verschiedener Backereyen und Mehlspeisen viel zierlicher als der im Mörser gestossene ist.

Zur Verzierung der Torten kann man das Chokoladeeis mit weißen, das weiße Eis mit rothen Grobzucker zieren. Roth färbt man es also: man nimmt den weißen Grobzucker auf einen Teller, läßt einige Tropfen Alkermessaft darauf fallen, und rührt schnell damit, damit die Kräupeln nicht zerfließen, und doch alle bischen benetzt werden, dann stellt man es auf einen Ort zum Abtrocknen; der Ort kann w a r m ja aber nicht heiß seyn, sonst schmilzt es in einander, und die ganze Arbeit ist verdorben; es versteht sich von selbst, daß man es öfters umrühren muß. Wenn es abtrocknet wiederholt man das Betröpfeln, Vermischen und Ab=

trocknen so lang, bis der Zucker durchaus schön ist. Will man den Weißen glasartig haben, so betröpfelt man ihn mit weißen geläuterten Zucker, und verfährt damit so wie mit dem Rothfärben.

Veilchenblau färbt man ihn mit Veilchensaft.

Gelb, indem man in den geläuterten Zucker einige Tropfen im Flußwasser geweichten durchgepreßten Safran giebt, und dann den Zucker damit färbt, doch ist der Gelbe im Geschmack nicht sehr angenehm; eben so kann man auch den Gries färben und zur Verzierung verschiedener Backereyen benützen.

66. Wie man den Zucker läutert und zum Saft bereitet.

Ein gut geläuterter Zucker trägt viel bey, daß die süßen Sulzen, Säfte und dergleichen Sachen wohlgerathen; darum finde ich es höchst nöthig die Art, wie man ihn klärt, hier zu beschreiben; denn der dem Ansehen nach reinste Zucker hat noch immer sehr viel Unreinlichkeiten in sich, daher wenn man ihn klären will, muß man verfahren wie folget: Nehme eine reine Kastrolle, gieb darein ein Pf. gestossenen feinen Zucker, am Besten von der Spitze; nimm auf eine Schüssel ein halbes Eyweiß und ein Viertel Seidel Flußwasser, schlage es mit einem Rüthchen oder Spahn, so wie wenn du Schnee machen willst, bis es recht schäumt; dann gieße noch ein halbes Seidel Wasser dazu, vermische es mit dem Zucker und laße es kochen. Ehe er zu kochen beginnt, mußt du die Kastrolle so stellen, daß der Zucker nur von einer Seite koche und man den Schaum, der sich oben bildet, schön

zu einer Seite streichen und so leichter abschöpfen kann; welches aber erst zu Ende geschieht; früher streicht man ihn nur beständig zu einer Seite; wenn der Zucker schon etwas über 5 Minuten im Sude ist, so gieße etwa zwey Löffel kaltes Wasser darein, welches sehr viel zur Klärung desselben beyträgt, wenn er wieder in Sud kömmt und etwa 10 Minuten siedet, so gieße darein einen vollen Silbereßlöffel reinen Lemoniesaft, wodurch der Zucker noch reiner und weißer wird. Wenn er mit diesem Safte wieder etwas über 10 Minuten gekocht hat, so schöpfe den Schaum recht vorsichtig ab, tunke eine reine Serwiette in kaltes Wasser, winde es aus, gieße den Zucker darein und laß ihn in ein sauberes Porzellaingeschirr durchlaufen, auch im Abgang des Porzellains im Glas, Steingut oder reinen Bunzelgeschirr kannst du es zum fernern Gebrauche bewahren. Sollte es geschehen, daß er nach den ersten 2 Löffel kalten Wassers sich nicht reinigen möchte, so kannst du noch früher als du den Lemoniesaft hineinthust, noch zweymal einen Löffel voll kaltes Wasser dareingießen, aber Eyweis darfst du nicht mehr dazu geben, sonst würde mehr verdorben als verbessert werden; willst du den Wohlgeschmack vermehren, so gieße den kochenden Zucker über Zitronen = oder Pomeranzenblüthen, lasse ihn ein Weilchen zugedeckt stehn, und seihe ihn erst dann durch die nasse Serwiette und hebe ihn zum fernern Gebrauche auf.

Anhang

von verschiedenen nützlichen Sachen, die in der Küche nöthig zu wissen sind.

---

1. Vom Geschirr, wie es gebraucht und rein erhalten werden muß.

Alles Geschirr überhaupt muß rein gewaschen und abgetrocknet werden.

1. Das irdene Geschirr wird in einem Schafel mit Sand und heißem Wasser sowohl von Innen als von Außen rein gerieben, in reinem heißen Wasser abgespühlt, und wenn es ein bischen abgeseiht ist, rein abgewischt, dann aufgehoben; doch muß man, wenn man es wieder gebrauchen will, nachsehen, ob sich nicht eine Fliege, Spinne oder Staub darin befinden; denn man kann nie genug vorsichtig seyn, und es ist nothwendig, daß man immer das Geschirr, ehe man es braucht, mit einem reinen trockenen Lappen abwischt.

2. Blech muß eben rein gerieben, abgespühlt, abgewischt und noch abgetrocknet werden, ehe man es aufhebt; bevor man es braucht, muß man genau nachsehen, ob sich kein Rost angesetzt hat; sonst müßte es früher gewaschen werden.

3. Eisen wird eben so wie Blech behandelt.

4. Kupfer muß entweder mit Asche oder rothem Leim gerieben, und so lang gewaschen werden, bis recht blank aussieht; am besten ist es, wenn man es, nachdem es rein ausgespühlt worden ist, an der Sonne trocknen kann; inwendig, wo es verzinnt ist,

nimmt man eine Lauge, reibt es recht mit Zinnkraut und spühlt es rein im kalten Wasser ab, läßt es trocknen, und jeder Tropfen, der sich noch irgendwo ansetzt, muß abgetrocknet werden, sonst setzt sich Grünspan an, welches der Gesundheit sehr nachtheilig ist; auf alle Fälle muß daher alles Kupfergeschirr, welches lange nicht gebraucht wurde, vor dem Gebrauche nochmals überwaschen werden.

5. Den Zinn wäscht man mit reiner Lauge. Man giebt eine gut ausgebrannte Asche in kochendes Wasser, läßt es aufkochen, wirft einige Eyerschalen darein, so klärt sie sich geschwinder; mit dieser geklärten Lauge und Zinnkraut, (welches im Sommer gesammelt und getrocknet werden muß,) wäscht man das Zinn recht blank, spühlt es im kalten Wasser, schleicht das Wasser ganz herab, so ist es genug rein; bleiben aber noch trübe Tropfen daran hängen, so ist es nicht genug rein, und man muß es noch weiter waschen. Im Sommer läßt man den Zinn auf der Sonne, im Winter beim warmen Ofen trocknen.

6. Messing putzt man am besten mit feingestossenem Trippel, welchen man entweder mit Eßig oder Brandwein anfeuchtet, und es damit recht rein putzt.

7. Silber wäscht man mit Salz und Brandwein; ist es sehr schwarz oder grün, wenn es wo im Feuchten gelegen ist, so läßt man Seife, Brandwein und ein bischen Wasser recht aufkochen, legt dann das schwarze Silber darein, und läßt es kochen; dann wäscht man es recht mit Kochsalz so

lang, bis es ganz von Flecken rein ist, spühlt es erst im warmen, dann im kalten Wasser ab.

8. Gold wird bloß mit Brandwein und Seife gewaschen, im reinen Wasser abgespühlet und getrocknet.

Da die Reinlichkeit die erste und nothwendigste Sache bei der Kochkunst ist, so wäre zu wünschen, daß sich ein jedes Mädchen, sobald sie kochen lernt, diese Tugend eigen mache und angewöhne; denn ohne die strengste Reinlichkeit und Ordnungsliebe wird sie nie eine gute Köchin und ordentliche Hausfrau werden; daher muß sie sowohl selbst darin gewöhnen, als auch ihre Dienstbothen gleich Anfangs darin belehren und streng dazu verhalten; denn durch Unreinlichkeit und Unordnung verderben viele Sachen, und fügen der Gesundheit und in der Haushaltung Schaden zu.

2. Den angebrennten Schmetten wieder brauchbar zu machen.

Wenn der Schmetten anbrennt, so schmiere man schnell den Topf von Außen mit einer Unschlittkerze, stelle ihn nochmals zum Feuer, so raucht der Geschmack heraus. Oder man stelle den Topf vom Feuer, und decke eine nasse Wasserkanne darüber, so zieht sich der Dampf größtentheils heraus; doch ist es am besten, wenn man es verhüte, indem man den Schmettentopf nur zu Kohlen stellet, und ihn von einer Seite auf die andere wendet, und so das Anbrennen in Gänze verhüttet.

3. Wie man Butter salzen, kochen und aufheben muß, daß sie nicht verderbe.

Butter sowohl frische, gesalzene, als auch ausgekochten Schmalz hebt man am besten an solchen Orten, wo es lüftig, kühl und trocken ist; denn an dumpfigen Orten nimmt sie gerne den Geschmack an.

Die frische Butter, obgleich sie zu vielen Speisen am besten ist, kann doch erstens nicht zu allen gebraucht werden, zweytens ist sie in gewissen Jahrszeiten auch nicht geschmackhaft, und in der erforderlichen Menge zu bekommen, und auch da um einen hohen Preis; daher muß in einer jeden ordentlichen Haushaltung Butter theils gesalzen, theils ausgekocht werden.

1. Butter salzet man, indem man Salz in das Wasser, worin man sie rein wäscht, streut; doch muß sie früher von der Buttermilch ganz rein gewaschen seyn, dann recht ausgeschlagen, in reine entweder irdene, steinerne oder hölzerne Gefäße fest gedrückt und aufbewahrt werden.

2. Ausgekocht wird sie entweder in einem großen Reindel oder Topf auf gleicher Kohlengluth, oder in einer großen Pfanne auf einer eisenen Platte, was noch sicherer ist. Während sie zu kochen beginnt, nimmt man den sich oben ansetzenden Schaum fleißig ab, dann wirft man eine Hand voll feines trockenes Mehl hinein, giebt aber Acht, daß sie nicht überläufe; fängt sie sich an zu heben, so rührt man oben mit dem Schaumlöffel und bläst darein; läßt sie sich nicht mehr dämpfen, und ist sie schon genug, so gießt man sie sammt dem Satz in einen Topf,

läßt sie eine Weile stehen, bis sie sich setzt, nimmt den obern Schaum ab, gießt die reine Butter in das dazu bestimmte Gefäß; den Satz aber hebt man zum weitern Gebrauche auf. Man kann es in Grünspeisen, als: Rüben, gelbe Rüben, Kraut u. d. gl. verbrauchen. In einer wirthlichen Haushaltung darf man nichts wegwerfen, was man noch irgend auf eine Art nützlich verwenden kann. Zur Bewahrung der gekochten Butter sind am besten, schon der Reinheit wegen, die steinernen sogenannten Bunzeltöpfe. Wenn das Gefäß voll ist, so stecke man, so lang noch die Butter nicht ganz fest ist, einen runden hölzernen Stab hinein, den man, wenn starke Fröste beginnen, herausziehen kann; so zerreißt der Frost solche Gefäße nicht.

4. Wie man Eyer bewahrt.

Die Eyer bewahrt man am besten, wenn man ein langes Brett machen läßt, worin lauter Löcher gebohrt werden, daß man jedes Ey extra hinein stellen kann. Ein solches Brett muß man in einem trockenen Gewölbe, wo es ja nicht friert und auch nicht dumpfig ist, aufstellen, und die Eyer, die man zuerst dahin gegeben hat, muß man auch zuerst herausnehmen. Man kann aber auch, wo ein solches Brett nicht vorhanden ist, die Eyer in Erbsen, Linsen, oder auch in Asche aufbewahren. Man legt zum Grunde Asche, dann eine Schichte Eyer, wieder Asche, wieder Eyer, und so fort, bis das Kästchen oder Fäßchen, worin man sie legt, voll ist. Man nimmt zu diesem Gebrauche gewöhnlich alte leere Salzfäßchen. Auch kann man sie in gelöschten Kalk früher, ehe

man sie in die Asche legt, eintunken und abtrocknen lassen; oder auch in weichen gelöschten Kalk einlegen, wo sie am längsten frisch erhalten werden.

5. Gefrorne Eyer oder Aepfel wieder zurecht zu bringen.

Wenn Eyer vom Frost gespalten, oder die Aepfel erfroren sind, so muß man selbe früher, ehe man sie in die warme Stube bringt, in eine Schüssel legen, eiskaltes Wasser darüber gießen, und dann in die warme Stube stellen; in einer Weile gießt man das Wasser ab, gießt abermals eiskaltes Wasser darüber, so zieht sich das ganze Eis auf die Oberfläche, und das Ey, wie auch der Apfel ist so wie zuvor zu gebrauchen; wo sonst der Apfel weich und schwarz, das Ey aber wässrig geworden wäre, wenn man es ohne Wasser in die warme Stube gestellt hätte.

6. Was man thun soll, wenn man sich in der Küche verbrennt.

Hat man sich mit kochendem Wasser, Butter oder sonst mit etwas verbrennt oder verbrüht, so zerschlage man schnell ein oder mehrere Eyer, wie es die Größe der Brandwunde erfordert; den Dotter hebe man auf, die Klar schaume zu Schnee; ziehe das feine Häutchen, von der Schale, belege die verbrannte Stelle mit der nassen Seite des Häutchens; und sobald es anklebt und trocken ist, schmiere es oben mit der geschaumten Klar so lang, bis die ganze Hitze sich herauszieht; so bekommt

man keine Blase, und die Brandstelle ist in einigen Stunden geheilt. Verbrennt man sich aber stärker, als: am glühenden Eisen, Blech u. s. w., so berathe man sich entweder mit einem Arzte, oder wenn keiner bei der Hand ist, gebe man eher Umschläge vom kalten Wasser, dann aber heile man die Wunde entweder mit Umschlägen von Silberglätteßig mit Wasser vermischt, oder mit Silberglättsalbe, die man auf einschichtigen Orten in der kleinen Apotheke immer im Hause haben soll.

7. Schnelle Hilfe, wenn man sich gequetscht hat, oder auf den Fuß etwas gefallen ist.

Wenn man sich gequetscht oder geschlagen hat, oder etwas schweres auf den Fuß gefallen ist, so ist es am besten gleich Umschläge von kalten Wasser zu gebrauchen; so wird alle Entzündung verhütet; oder man kann auch geschäumtes Eyerklar auf ein bischen Werg streichen, auf die gequetschte Wunde legen, und obenher Umschläge vom kalten Wasser geben, so wird es im Kurzen wieder gut.

8. Wenn man sich schneidet oder hackt.

Wo Aerzte oder Apotheken im Orte sind, ist es wohl nicht nöthig, weil man da augenblickliche Hilfe hat, aber weil dieses Buch gemeinnützig auch für das Landvolk und einschichtige Orte zum Gebrauche ist, so dürfte es nicht überflüssig seyn, folgende einfache Hausmittel anzugeben.

Wenn man sich also sticht, schneidet, hackt oder sonst eine Wunde verursacht, so ist es am besten, erst die Wunde recht mit kaltem Wasser zu waschen,

dann ein Läppchen im guten Seifen-oder Kampfer-geist geweicht, darum schlagen, fest verbinden, und öfters von obenaus mit diesem Geist zu netzen. — Man nehme 2 Seidel guten Vorsprung von Kornbrandwein in eine Flasche, schneide darein 4 Loth venezianische Seife, zerbröckle darein 1 Loth Kampfer, 2 Quintl Mirrhe, 2 Quintl Storax, ein bischen Levandelblüthe, einige ganze Gewürznelken, lasse es 3 oder 4 Tage entweder auf der Sonnenwärme, oder sonst auf einem warmen Orte destilliren; wenn es sich anfängt zu klären, so gieße das Klare in eine andere Flasche; wenn du willst, so filtrire es eher durch eine Skarnitze vom festen Löschpapier; verstopfe es gut, und hebe es zu solchem Gebrauche auf. — Auf den Satz schneide abermals 4 Loth venezianische Seife, gebe einige Gewürznelken und Levandelblüthe dazu, gieße 2 Seidel guten Kornbrandwein darauf, laß es wieder einige Tage auf der Sonnenhitze oder auf einem warmen Orte destilliren; dann gieße es wieder in eine andere Flasche ab. Diesen zweyten Geist kann man zum Reinwaschen der Hände gebrauchen.

Wenn man die Hände bei der Kocherei rein und zart erhalten will, so nehme, die Küche verlassend, halb Seidel Lauge, ein Seidel Wasser, und 1 Löffel voll Seifengeist und wasche damit die Hände, so geht aller Schmutz heraus, und die Hände bleiben glatt und zu jeder feinen Arbeit gefügig. Dies ist besonders zu empfehlen, wo die Hausfrau selbst in der Küche den Vormittag zubringt, und Nachmittag wieder den feinen Arbeiten widmet.— Den Kampfergeist setzt man eben in guten Korn-

brandwein-Geist an; auf 1 Seidel Geist 1 Loth Kampfer; wenn er bereits 3 bis 4 Tage destillirt hat, filtirt man ihn eben durchs Löschpapier, giebt ein bischen Salmiakgeist darein, vermacht ihn gut, und bewahrt ihn zu Einreibungen bey Verstaufungen, Verrenkungen oder leichten Quetschungen.

Leberwürste, Bratwürste,
Blutwürste, Hirnwürste.

Wenn man ein Schwein geschlachtet hat, so sind die Würste das vorzüglichste Augenmerk der Hausfrau. Man nimmt einen Fleischer gewöhnlich zur Hilfe, aber nicht immer trifft man einen, der die Sache gehörig versteht; daher dürfte hier die Vorschrift dazu am rechten Orte stehen.

Leberwürste.

Vorerst macht man gewöhnlich Leberwürste. Man kocht die Lunge und die übrigen innern Sachen, die Leber hackt man indessen roh; dann hackt man die gekochte Lunge, Milz, u. s. w.; auch ein Stück Fleisch wird mitgekocht. Dieß wird alles klein gehackt; man giebt dazu im Wasser geweichte ausgedrückte Semmeln, kleingeschnittene Lemonieschalen, Neugewürz, Ingber, und wer es liebt, ein bischen Majoran, Salz und einige Zeherl mit Salz zerriebenen Knoblauch; doch muß man sich hierin nach dem Geschmack richten; wer kein Freund von Knob-

lauch ist, kann ihn auslassen; will man sie recht fett haben, so kann man etwas kleingehackte Fette in ein bischen Suppe aufkochen und darein gießen; doch ja nicht zu viel von der Suppe, sonst zersprin- gen sie gerne. Man läßt die Därmer rein putzen, füllt die Würste und läßt sie in der siedenden Suppe, worin man die Lunge und das Uibrige zu den Würsten gekocht hat, kochen.

Blutwürste.

Der Fleischhacker schneidet gewöhnlich das fette Stück unter dem Halse herab, und läßt es nebst noch sonstigem innern Stück Fett ein wenig abkochen; dieß wird nun würflicht geschnitten. Wenn man das Schwein schlachtet, so wird das Blut ge- fangen, und gleich recht gequirlt, damit es nicht stockt; man nimmt dann auf das Hackbrett die würflet geschnittene Fette, und theilt sie in 2 Thei- le; einen Theil läßt man liegen, giebt dazu in Milch geweichte ausgedrückte Semmel, würzt es mit Neu- gewürz, ein bischen Pfeffer, Ingber, kleingeschnit- tener Lemonieschale Salz, und die Hälfte des zerquirl- ten Blutes, mischt alles wohl unter einander; gieb noch ein bischen würflet geschnittenes auf Kohlen zerlassenes Fett darein, fülle es in die dazu bereite- ten Därmer, mache sie zu, laß kochen. Jetzt nimm den zweyten Theil Fettwürfel, gebe dazu entweder in Wasser oder in Milch gekochte schwäbische feine Graupen, würze, salze so wie die vorigen, gieße den zweyten Theil Blut darein, laß Fettwürfel auf Kohlen zergehen, und gieße es darein; wer will, kann in das Fett ein bischen feingeschnittenen

Zwiebel aufdünsten lassen, und dann darein gießen, gut mischen und ebenfalls in die Därmer füllen; denn manche haben die Semmel, manche die Graupen lieber und so hilft man beyden ab, und läßt sie dann ebenfalls kochen. Was übrig bleibt, wirft man dann in den Kessel, so giebt es eine gute Suppe.

Bratwürste.

Man hackt gewöhnlich das kurze Fleisch von dem Halse; — das versteht der Fleischer am besten, wo er es herausschneiden soll; — hackt es fein, würzt es mit ein bischen Muskatblüthe und Gewürznelken, giebt Lemonieschale und ein bischen in Bier geweichten Semmel dazu, gießt ein bischen Bier darein, mischt es recht, und füllt dann ganz dünne Schwein- oder reingeputzte Schöpsendärmer, so sind die Bratwürste fertig. Man hebt sie roh auf, um sie entweder zu kochen oder zu braten. Je weniger Semmel darinnen ist, desto besser sind sie und zersprengen nicht.

Hirnwürste.

Man nimmt das Gehirn aus dem Kopfe, hackt es klein, giebt dazu im Schmetten geweichten ausgedruckten Semmelschmollen, die Rinde reibt man ab, kleingeschnittene zerlassene Fettwürfel, würzt es mit Muskatenblüthe, giebt kleingeschnittene Lemonieschale und kleingeschnittene geschälte Mandeln hinein, salzet es; vermischt alles wohl, füllt es in reine Schöpsendärmer, und backt sie dann zu Grünspeisen, oder kocht sie in der Rindsuppe, und macht eine gute Schwammensoß darüber, so

sind sie auch gut; auch können sie nur gebraten zur Tafel gegeben werden.

Wie man das Fleisch zum Selchen salzen und einlegen muß.

Wenn man das zum Selchen bestimmte Fleisch zertheilt hat, so darf es nicht gewaschen, sondern geradezu eingesalzen werden; auf ein Pf. Kochsalz nimmt man gewöhnlich ein Loth Saliter, womit man die Schinken und das zum Selchen bestimmte Fleisch recht einreibt, dann die Schinken zu unterst, das Uibrige obendarauf recht fest in ein hölzernes Gefäß zusammenlegt, ein Brettchen darüber, und mit einem Stein beschwert stellt man es in einen kalten luftigen Ort, sonst wird es dumpfig, und erhält einen üblen Geschmack. Man pflegt zum Einsalzen der Schinken das Salz mit einigen Zeherln geriebenen Knoblauch zu vermischen; wer ein Freund des Knoblauchs ist mag es bey den Schinken wohl, aber nicht bey dem Kochfleische anwenden, weil das Fleisch zu Mehlspeisen verwendet den Knoblauchgeschmack am unrechten Orte beibringen möchte; so eingelegt läßt man das Fleisch 8 höchstens 10 Tage liegen, dann hängt man es in Rauchfang, und läßt es selchen; eben so werden Rinds- und Hirschzungen, Schöpsen- und Kalbschlegel zum Selchen vorbereitet.

Rothwild einzulegen.

Wenn ein Rehbock oder Hirsch zerlegt ist, so darf das Fleisch ebenfalls nicht gewaschen wer-

den, sondern man vermischt gestossene Wachholderbeeren mit Salz, reibt damit das Fleisch ein, legt es in ein dazu bestimmtes Fäßchen oder hölzernes Gefäß, giebt ein Brettchen darüber, beschwert es mit einem Stein, und giebt es in einen kalten luftigen Ort, damit es nicht dumpfig werde, wenn man ein Stück davon nimmt, so muß man es wieder schön zudecken, und so wie zuvor gerade legen, damit nicht Luft hinein dringe und so es dem Verderben überliefere; man kann zum Wildpret auch einige Schöpsenschlegel und Rindfleisch zulegen, was dann Alles statt Wildpret zubereitet besonders für Nichtkenner auftragen kannst; es zieht den Wildgeschmack an sich, und ist eine angenehme Selbsttäuschung. Man kann, wenn man das Wildbret nicht sehr lange liegen lassen will, dasselbe auch noch kostbarer einlegen, da man dem Wachholder noch gröblich überstossenes Neugewürz, Pfeffer, Ingber, Lorbeerblatt, Thymian und Lemonieschale beifügt, doch ist dieses ein nicht nothwendiger Aufwand, da man das Wildpret ohne dies vor der Bereitung abwaschen muß, daher diese Sachen verloren gehen, und es daher besser ist, dieselben erst zur Bereitung dazu zu geben, denn wo etwas noch so Geringes gespart werden kann, ist es immer gut.

Eingelegtes Rindfleisch, das sogenannte Pöckelfleisch.

Man kann nicht immer überall zu jeder Jahrszeit Rothwild haben, so muß man aus Noth manchmal zu einem Surogat Zuflucht nehmen, welches am besten Rind- oder Schöpsenfleisch ist. Das

zum Einlegen bestimmte Rindfleisch wird ebenfalls nicht gewaschen, sondern von Allem überflüßigen Fett gehäutelt, welches man beym Rindfleisch kochen, und damit die Suppe verbessern kann, das Fleisch reibt man, so wie das Wildbrett mit Wachholder und Salz ein, legt es in ein hölzernes, oder gut glasirtes irdenes Gefäß ein, bedeckt und beschwert es mit einem Stein, und stellt es in einen kalten luftigen Ort. Oder, man vermischt noch den Wachholder mit gröblich überstossenen Neugewürz, Ingber, Pfeffer und Lemonieschale, reibt das Fleisch ein, bestreut den Boden des Gefäßes mit Lorbeer = Thimian = und Rosmarinblättern, legt Fleisch darüber, streut wieder und wieder Fleisch, es läßt sich auf beyde Art eingelegt längere Zeit, besonders im Winter, halten, und kann so wie Wildpret gekocht und gebraten werden Ein Stück Lungenbraten oder von der untern Schale, wenn es früher, ehe es eingelegt wurde, mit einem hölzernen Klöppel recht geklopft wird, nachdem es ein bischen abliegt, überwaschen, mit Speck reich spicken, und dann wie ein Rehschlegel gebraten, macht treffliche Dienste, auch Rinds = und Schöpsenzungen so eingelegt, gut wie Wildbrett bereitet, geben eine köstliche Speise; in eine Pastete, oder mit einem Butterteigreifen, oder Bögen verziert, vergießt sich das Wildbrett.

NB. Wilde Tauben, alte Rebhühner, welche man zum dämpfen benützen will, können, bis auf die Wachholderbeere, gänzlich so einen bis zwey Tage liegen.

Verschiedene kleine Vorarbeiten bey größeren Tafeln.

1.

Es ist sowohl in einer Haushaltung wo manchmal etwas besseres gekocht wird, besonders aber vor einem Gastmahl nothwendig, daß man sich sowohl alles Gewürz stosse, als auch einige nöthige feine Kräuter zubereite und mische, damit man dieselben nicht erst zusammen suchen muß. Daher ist die erste Mischung: Stosse in einem Mörser trockene Majoranblätter, siebe sie durch ein Sieb, gieb dazu ein bischen gestossene Muskatblüthe, Ingber, geriebene Muskatnuß, Pfeffer und Gewürznelken, auch ein bischen Lemonieschale kleingeschnitten und gut getrocknet. Diese Mischung ist zum Einbaliren verschiedener Karbonateln, zu Würsten, Leberknödeln, und dergleichen anwendbar.

2. Majorangemisch auf andere Art.

Nehme ebenfalls gestossenen gesiebten Majoran, gieb dazu geriebene Muskatnuß, Muskatblüthe, Ingber; dies Gemisch kannst du zur Erdäpfelsuppe, Schnecken, und Majoransoßen brauchen.

3. Salbey-Gemisch.

Nehme gestossene durchgesiebte Salbeyblätter, gieb dazu ein bischen Neugewürz, ein bischen Pfeffer, Ingber, Gewürznelken, ein bischen Lemonieschale; dies Gemisch kann zu sauerem Fleische, vor=

züglich zum gedünsteten Schöpsenfleische verwendet werden, so auch in den gedünsteten Schlegel statt ihm mit Salbeyblättern zu spicken, können Löcher eingestochen und in jedes ein bischen von dem Gemisch gegeben werden.

4. Thymian=Gemisch.

Nimm gestossene durchgesiebte Thymianblätter, gestossene Gewürznelken, Lemonieschale, Ingber, Pfeffer und Neugewürz; auch dies Gemisch benützt man theils zum Einreiben verschiedener Karbonateln, und zu jedem sauer gedünsteten Fleische.

5. Schwammen=Gemisch.

Trockne kleingeschnittene Herrnpilze der kleinsten Gattung, zuerst auf der Luft, dann am warmen Ofen, oder in einer nicht sehr heißen Röhre, damit sie nicht zu braun werden, und sich doch gut stossen lassen, siebe sie ebenfalls wie Mehl durch, gieb einen gleichen Theil gestossene Muskatblüthe und geriebenen Muskatnuß, und kleinwenig Ingber. Dieses Gemisch, einen Kaffeelöffel voll in die Suppe oder eine Soß gegeben, giebt einen trefflichen Geschmack. Das nemliche kann man auch aus Trüffeln bereiten.

Verschiedene Butter.

1. Gelbe Butter.

Laße ein bischen Safran im Schmetten zerweichen und drücke ihn durch ein reines Stückel

Leinwand, treibe ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter mit 4 hartgesottenen Eydöttern ab, welche aber schön gelb seyn müssen, mische ein bischen von dem Safranschmetten dazu, doch nicht zu viel, sonst bekömmt es einen zu starken Safrangeschmack; damit es an Wohlgeschmack gewinne, kannst du noch von einer halben Lemonie den Saft dazu beymischen. Diese Butter wendet man zur Verzierung der Schüßeln bey kalten Speisen an, als Schinken, Zungen und Sulzen, oder auch zur Kanten, Butterpiramiden, oder Butterkörben, oder Butter Turbans an.

2. Grüne Butter.

Treibe ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter mit 3 bis 4 hartgesottenen Eydöttern ab, gieb dazu einen Löffel voll Spenattropfen, treibe alles wohl ab, dann fülle es in eine Spritzkrapfenform, und drücke es durch ein Drathsieb, so ist es wie Gras oder Moos, wie nach das Sieb dicht, oder schitter ist. Auch dies ist zu dem nemlichen Gebrauche wie die Vorige.

3. Kräuterbutter.

Treibe ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter ab, gieb darein entweder frische geschnittene Rauten- oder Tillenblätter oder Schnittling, salze es gehörig, und mache daraus entweder ein rundes Laiberl oder eine Piramide, oder gebe es in Glas oder Porzellaingefäße in den Kellers, daß es recht kalt werde, oder drücke durch den Spritzkrapfenstern einen schönen hohen gedrehten türkischen

Bund heraus, auf jeden Fall muß es etwa eine Stunde im Keller stehn, damit die Butter recht fest werde. Diese Butter ist im Frühjahr, wo sowohl die Butter, als auch die Kräuter im besten Wohlgeschmacke sind, am besten, und dient zum Nachtmahl als Desert zum Brod oder Semmel; man kann diese Butter mit einem Kranz von weißen und rothen Monatrettigen zieren.

4. Sardellenbutter.

Die Sardellenbutter ist in der Kochkunst ein höchst nöthiger Artikel, weil man die Sardellen fast zu jedem Gebrauche mit Butter zertreiben muß. Diese Butter wird also bereitet: Nehme ein Viertel Pfund schöne frische Sardellen, wasche sie im kalten Wasser von dem Salze und Schuppen rein ab, löse sie von den Gräthen los, zerreibe sie mit dem Messer erst ohne Butter, dann nehme eben ein Viertel Pfund Butter und zerreibe es zusammen, wie eine Salbe; es versteht sich von selbst, daß man nicht immer ein ganzes Viertel Pfund benöthiget, daher ist zu merken, daß zum geringeren Bedarf, nur eben so viel Loth Butter genommen werden muß, als viele Loth Sardellen genommen werden; nur wenn man die Sardellenbutter zum Spicken eines Kapaunen oder Nierenbratens nehmen will, nimmt man mehr Butter als Sardellen; je glatter man es abtreibt, desto besser sieht es aus: daher darf man die Mühe nicht sparen.

5. Chokoladebutter.

Nimm ein Viertel Pfund frisch geschlagene Butter, 3 hartgekochte Eydötter und 2 Taferln

geriebener Chokolade, treibe alles recht ab; wer will kann noch etwas fein gestossenen Zucker und Vanilie beyfügen. Diese Butter kann man entweder auf Semmelschnitten oder Oblatten geschmiert genießen, wenn man eine Oblatte beschmiert, die andere darauf legt, so auch die Semmelschnitten. Jede dieser gefärbten Buttern kann auf verschiedene Art geformt werden; es können, wie schon oben gesagt wurde, daraus Pyramiden, Körbchen, und andere Sachen formirt werden, indem man die Butter mit der Spritzkrapfenform entweder durch den Stern oder durch einen Durchschlag, oder durch einen Drathsieb drückt, schön ordnet und im Keller fest werden läßt. Es versteht sich von selbst, daß auch die weiße Butter also behandelt werden kann; wenn gerade keine frisch gebutterte zu haben ist, so kann man, um selbe biegsamer zum Formiren zu machen, dieselbe im kalten Wasser zerdrücken und so weich und biegsam wie die frischgebutterte abarbeiten, was ohnedies eine jede Hausfrau und Köchin wissen wird; so auch kann ein Jeder mit dem Formiren nach eigenen Geschmack und Einsicht verfahren.

6. Toleranz.

Dieses in Böhmen sehr beliebte Gemisch von Quark und Butter wird also bereitet: man nimmt zum Beispiel auf ein Viertel Pfund Quark vier Loth Butter, treibt sie schön flaumig ab, giebt den Quark dazu, treibt es zusammen ab, dann salzt man es, und mischt entweder geschnittene Tillenblätter oder geschnittenen Schnittling, welcher

überhaupt mehr gebräuchlich ist, darein, mischt es recht durch, schneidet wieder 4 Loth feste Butter wie Haselnuß große Stücke und zerdrückt sie; formiere daraus was du willst, stelle es einige Stunden in den Keller, und gieb es zum guten Kornbrod als Nachtisch; es wird besonders bey Männern zum Biere Beyfall finden. Wo man aber nicht so viel Zeit übrig hat, es einige Stunden im Keller stehen zu lassen, da wird halb Butter, halb Quark zusammen gemischt, gesalzen, mit geschnittenem Schnittling vermischt, noch oben damit bestreut und so aufgetragen; doch wo man Zeit genug hat, es auf die erste Art zu machen, ist es viel besser.

Belehrung,

wie man die Speisen nach einander bei kleinen und größern Tafeln auftragen soll.

Da dieses Buch nur für kleinere Haushaltungen und nicht für herrschaftliche Häuser bestimmt ist, so wäre es wohl höchst überflüßig, die Auftragung in Gängen vorzuzeichnen; wo aber dieß noch gebräuchlich ist, sind auch schon Leute vorhanden, die im Auftragen, Aufstellen und Transchiren die gehörige Uibung haben. Auch findet man diese Anleitung in anderen Büchern; hier also nur etwas Weniges zur Belehrung für diejenigen, die nicht wissen, wie die Speisen nach einander aufgetragen werden sollen. Aus den beigefügten 5 Speiszetteln wird sich jede angehende Hausfrau hinlänglich be-

lehren, welche Speisen zu einander taugen, wie sie aufgetragen und zusammengestellt werden sollen. Wie die Braten bei größern Tafeln gestellt werden sollen, wie auch die Belarien, zeigen Taf. I. und II. an.

1ter Speis-Zettel.

1. Weiße Suppe mit Reiß.
2. Rindfleisch mit Zwiebelsoß und sauren Gurken.
3. Hühner mit Karfiol.
4. Gebratene Ente.
5. Häupelsalat.
6. Einen Teller Zwieback.

2ter Speis-Zettel.

1. Gelbe Suppe mit Sulz.
2. Rindfleisch mit Schmettenkren, rothe Rüben.
3. Sauerkraut mit Fasan.
4. Eingemachte Kapauner mit Austernsoß.
5. Mehlspeis mit gebackenen Nudeln.
6. Wildpret mit Butterteig-Reifen.
7. Gebratene Rebhühner und kälberne Schlegel.
8. Zwespensalat, Häupelsalat.
9. 1 Teller Oblatten, 1 Teller geschwinde Kipfel.
10. Zwei Teller Obst.
11. Kaffee, Liquer.

3ter Speis-Zettel.

1. Suppe mit Makrony.
2. Rindfleisch mit Gurkensoß und rothen Rüben.
3. Spinat mit gebackenen Pofesen.
4. Eingemachte Hühner mit Schwämmen.
5. Gedämpfte Enten mit Butterteig-Reifen.
6. Schodohkörbel.
7. Gebratene Kapauner, dann Hasen.

8. Zellersalat, Hagebuttensalat.
9. Eine Schinke.
10. Deutsche Kolatschen, Mandelhohllippen.
11. Pißkoten und Bitterpatzeln.
12. Aepfel, Nüße, Weintrauben und Zwespen.
Kaffee, Liquer, Sliwowitz.

4ter Speis-Zettel.

1. Schwarze Suppe.
2. Gestossene Suppe.
3. Rindfleisch.
4. Zemmer.
5. Schmettenkren.
6. Sardellensoß.
7. Zwei Teller Haschewandeln. — Dieß kömmt alles auf einmal auf die Tafel; dann
8. Zwei Schüssel Süßsauerkraut mit Fasanen.
9. Zwei Schüssel Spinat mit Würsteln.
10. Zwei Schüssel eingemachte Hühner mit Krebsen und Faschknöderln.
11. Zwei Schüssel Buding mit Chokolade.
12. Zwei Schüßel Wildpret mit Bögen.
13. Zwei Ganseln.
14. Zwei Schüssel mit Hühner.
15. Kälberner Schlegel.
16. Rehschlegel.
17. Zwei Hasen.
18. Zwei geselchte Zungen.
19. Eine Spanferkelsulze.
20. Eine Mandeltorte, geschwinde Kipfel, Mandelbuserl, Lothkolatschen, Butterbrod.
21. Birnen, Aepfel, Nüße, Zwespen.
22. Kaffee, Liquer, Sliwowitz.
Die Braten müssen auf einmal aufgestellt werden, so auch die Belarien.

Eine große Tafel.

5ter Speis-Zettel.

1. Braune Suppe mit gebackenen Semmeln.
2. Weiße Suppe mit gebackenen Hirn.
3. Rindfleisch. 4. Zemmer. 5. Spansau. 6. Frisch eingelegte Gurken. 7. Weichselsoß. 8. Zwei Schüssel Wandeln, eine mit Hasche, die andere mit eingesottenen Rivis. Dieß muß alles auf einmal aufgetragen werden.
9. Zwei Schüssel Spargel mit Semmelbröseln.
10. Zwei Schüssel junge Kohlrabi mit gebackenen Hühnern.
11. Eingemachte Hühner mit Morcheln und Krebsen zwei Schüssel.
12. Gedämpfte Tauben in der Pastete oder einem Kranz von Butterteig.
13. Zwei Schüssel Quarkkoch mit Krebsbutter.
14. Zwei Schüssel brennheiße Würst.
15. Zwei Schüssel Wildpret.

Braten.

16. Zwei Schüssel Hühner.
17. Zwei Schüssel Enten.
18. Kalbschlegel.
19. Zwei Hasen.
20. Ein Rehschlegel.
21. Zwei Schüssel junge Rebhühner.
22. Andibie-, Hopfen-, Pomeranzen-, Zwespensalat
23. Zungen 2 auf einer Schüssel.
24. Eine Schinke.
25. Gesulzte junge Kapäundel.
26. Lemoniesulze.
27. Pfeffer und Salz, Essig und Oehl.
Kömmt alles auf einmal auf die Tafel.

Belarien.

28. Weiße Kranztorte.
29. Schwarze Brodtorte.

30. Zwei Schüssel deutsche Kolatschen.
31. Zwei Schüssel Kleinigkeiten von harten Eyern.
32. Zwei Teller Pistazenprätzeln.
33. Oblatten, Hohllippen.
34. Bitterpatzeln, Mandelkranzeln.
35. Aepfel. 36. Wälsche Nüsse. 37. Birnen. 38. Haselnüsse.
39. 4 Flaschen rothen, 4 Flaschen weißen Wein.
Will man noch ausländische Weine aufstellen, so findet sich der Platz; dann kommt Kaffee, Liqueur, Sliwowitz.

Daß diese zwei letzten Speiszettel nur bei Hochzeiten, Installazionen, Wallfahrten und dergleichen Gelegenheiten anwendbar sind, versteht sich von selbst; denn sonst je weniger Speisen, und diese nett und mit Geschmack ausgeführt sind, desto besser.

Einige Speiszettel an Fasttagen.

1ter Speis-Zettel.

1. Gewöhnliche Bäuschelsuppe.
2. Gesetzte Eier mit Sardellen.
3. Spinat mit Paulanerwürsteln.
4. Hecht mit Lemoniesoß.
5. Erdäpfel-Auflauf.
6. Gebackener Karpfen mit grünem Salat.
Ein Teller Schwedischbrod, ein Teller Mandelkrapfeln, zwei Teller Obst, Wein, Kaffee, Sliwowitz.

2ter Speis-Zettel.

1. Gedünstete Suppe mit einem Gemisch.
2. Gefüllte Eyer.
3. Schwarzen Karpfen, einen Teller Sauerkraut mit Littitzer Knödeln garnirt.
4. Eingemachte Frösche.

5. Chokoladekoch.
6. Gebratenen Aal oder Aalruppen.
7. Gewürzkuchen, Oblaten oder Hohllippen.
8. Zwei Teller Obst, Bier, Wein, Kaffee, Liqueur oder Sliwowitz.

3ter Speis-Zettel.

1. Wurstsuppe vom Fisch.
2. Eyerfanzel mit Schwämmen.
3. Heißabgesottener Hecht mit Kren.
4. Fanzel von gelben Rüben.
5. Schwarzen Karpfen.
6. Krebsen in der Schmettensoß.
7. Backfisch mit grünen Salat.
8. Zwei Teller Obst, 2 Teller Lothkolatschen oder Krapfen, den Trunk wie oben.

4ter Speis-Zettel.

1. Krebssuppe mit Euterl.
2. Eyer mit Schmetten.
3. Schnecken gefüllt — dazu Malaga.
4. Hecht in der Weinsoß.
5. Piskotenkoch.
6. Gebratene Aalruppen.
7. Blaugesottene oder marinirte Karpfen.
8. Spanische Wind, deutsche Kolatschen.
9. Zwei Teller Obst, den gewöhnlichen Trunk.

5ter Speis-Zettel. (ohne Fisch.)

1. Wein- oder Biersuppe.
2. Eyer mit sauerem Schmetten.
3. Abgeschmalzenen Karfiol.
4. Polenta.
5. Schwammenfanzel.
6. Gefüllte Schnecken.
7. Gutes Buchtel Zuckerwerk.
8. Süße Sulze, Schinken von Zucker.
9. Linzertorte und andere Kleinigkeiten.
10. Wein, Bier, Kaffee, Liqueur oder Sliwowitz.

Nach diesen Speiszetteln kann man sich hinlänglich richten, und die Speisen nach Belieben ändern. Es ist nicht rathsam am Fasttage eine Gasterey zu geben, außer da, wo es unausweichlich ist; hier muß man sich darnach richten, was man gerade für Fische hat; vermehren läßt es sich immer, wenn man doppelte Eingemachte, doppelte Mehlspeisen, die einander nicht ähnlich sind, zum Beyspiel: spanische Wind und Amulettenmehlspeis, gebackene gebratene und marinirte Fische, so kann man es verschiedentlich vermehren und verändern.

Ich könnte wohl noch mehr, noch einmal so viel Fleisch- und Fastenspeisen herschreiben, wodurch jedoch nur das Buch vertheuert würde: ich denke aber, wenn ein fleißiges Mädchen, oder eine junge Hausfrau nur das in diesem Buche Verzeichnete fleißig studiert, und zierlich ausführt, kann sie schon hübsche Tafeln ausführen; fürs Haus muß sie sich ohnehin darnach richten, was gerade, besonders auf dem Lande, zu bekommen ist, und wie sie ihre Auslagen vermehren oder vermindern kann. Oft kostet, versteht sich, mit weit mehr Mühe, eine schöne und gute Speise weniger als eine ordinäre Zuspeise, wenn man die Mühe nicht spart, und jede Sache gehörig zu benützen weiß.

Ich glaube mit diesem Buche meinen Mitschwestern ein nützliches Geschenk gemacht zu haben, und hoffe, daß es eine eben so gütige Aufnahme haben wird, wie das vor Kurzem in böhmischer Sprache neuerdings erschienene. Da ich als

praktische Hausfrau keine Gelegenheit verabsäume die Kochkunst zu studieren, und mich stets bemühe, die Sache mit möglichst wenigen Kosten, Mühe und Bedürfnissen zu Stande zu bringen, und nur jene Sachen zur Bereitung der Speisen angebe, die auch in unserm Vaterlande zu haben sind, so hoffe ich mich einer Jeden verständlich gemacht zu haben. Habe ich diesen Zweck erreicht, so ist mein Wunsch erfüllt.

Die Verfasserinn.

Taf. I.

Bratenaufsatz bei kleinern Tafeln.

	Hasen	
Weißer Wein		Rother Wein
	Enten	
Zungen		Zeller-Salat
	Blumen-Aufsatz	
Aepfel-Salat		Schinke
	Kapauner	
Rother Wein		Weißer Wein
	Fasan	

Der Ehrenplatz.

Bäckereyenaufsatz bei kleinern Tafeln.

Left	Centre	Right
	Kotko= latschen	
Weißer Wein	Linzer Torte	Rother Wein
Oblatten		Birnen
	Blumen = Aufsatz	
Aepfel		Mandl= Hohl= lippen
	Deutsche Kolatschen	
Rother Wein		Weißer Wein
	Mandel= Torte	

Der Ehrenplatz.

Taf. II.

Bratenaufsatz bei großen Tafeln.

		Hühner oder Kalbsschlegel		
Schinke	Weißer Wein	Hasen	Rother Wein	Zungen
Rother Wein	Süßer Salat	Enten	Saurer Salat	Weißer Wein
Spanferkl. Sulze	Essig Oehl Pfeffer Salz	Blumen-Aufsatz	Essig Oehl Pfeffer Salz	Pomeranzen Sulze
Weißer Wein	Saurer Salat	Reh-Schlegel	Süßer Salat	Rother Wein
Zunge	Rother Wein	Gänse	Weißer Wein	Schinke
		Junge Rebhühner		

Der Ehrenplatz.

Bäckereyenaufsatz bei größeren Tafeln.

		Schwarze Brotorte		
Oblaten	Rother Wein	Deutsche Kolatschen	Weißer Wein	verzuck. Mandeln
Weißer Wein	Aepfel	Schweizer-Brod	Hasel-Nuße	Rother Wein
		Zwiback		
Lemoniehäufel	Ausbruch	Blumen-Aufsatz	Malaga Wein	Bitter-patzeln
Rother Wein	Wälsche Nüße	Mandel-Prezeln	Birnen	Weißer Wein
		Geschwinde Kipfel		
verzuck. Mandeln	Weißer Wein	Deutsche Kolatschen	Rother Wein	Oblaten
		Kranz-Torte		

Der Ehrenplatz.

Inhalt.

Suppen.

Rindfleisch.

Inhalt.

Soßen zum Rindfleisch.

Grünspeisen.

Eingemachte Speisen.

Wildprät-Bereitung.

Mehlspeisen und feine Köche.

Inhalt

Inhalt

Gebratenes.

Sulzen.

Torten.

Kolatschen und verschiedene Kleinigkeiten.

Zuckereis von verschiedenen Farben.

Krapfen-Kolatschen-und Buchtelfülle.

Salate.

Fastenspeisen.

Suppen.

Eyer.

Stockfisch.

Verschiedene Fische zu bereiten.

Mehlspeisen und Auflaufe.

Noch einige Fastenspeisen.

Torten, Sulzen und verschiedene Kleinigkeiten.

Anhang von verschiedenen nützlichen Sachen, die in der Küche nöthig zu wissen sind.

)(

Leberwürste, Bratwürste, Blutwürste, Hirnwürste.

Verschiedene kleine Vorarbeiten bey größeren Tafeln.

Verschiedene Butter.

Verbesserungen.

Einleitung. Seite XVIII Zeile 15 lies statt Kleinigen — Wenigen.

Seite 6 Zeile 24 statt wirkliche, lies wirthliche.
— 9 Zeile 9 statt Gries, lies Griespfanzel.
— 14 Zeile 1 statt Kalbsbrüstchen, lies Kalbsbrieschen.
— 28 Zeile 12 statt Sardellen, lies Kaperln.
— 31 Zeile 2 statt Schale, lies Schäle.
— 61 Zeile 2 statt Kalbsbrüstel, lies Kalbsbriesel.
— 91 Zeile 12 statt Kalbsbrüsteln, lies Kalbsbrieseln.
— 107 Zeile 24 statt goldenem, lies goldgelben.
— 108 Zeile 16 statt weißes, lies weißen.
— 118 Zeile 26 statt gießen, lies sieden.
— 145 Zeile 30 statt weiche, lies geweichte.
— 200 Zeile 10 statt mache aus 6 oder 3, lies 6 oder 8.
— 250 Zeile 27 statt gebratenen, lies gerösteten.
— 254 Zeile 13 statt Leintuch, lies leinenen Tuch.
— 348 Zeile 29 statt Ganzen, lies Glanze.

Im Verlage von Johann Pospjssil zu Prag und Königgräz ist nebst vielen Anderem zu haben.

(Preise in K. M.)

Feldblümchen. Ein Geschenk für die Jugend, verfaßt von Magdalena Dobr. Rettig. Mit einem Kupfer, gebunden 20 kr

C. P. Funkes Naturgeschichte und Technologie. Von dem Verfasser selbst zum Besten der Liebhaber und Schüler dieser Wissenschaft in einen vollständigen Auszug gebracht. 2 Bände, mit Kupfer. 4te verbesserte Auflage, geb. 1 fl. 20 kr.

Selmar, oder Worte der Belehrung und Ermunterung eines redlichen Vaters an seinen Sohn. Von Jakob Glatz, mit Kupfer. Zweite vermehrte und verbesserte Auflage, geb. 18 kr.

Spiegel für Freunde des Lebensgenußes. In der Fabrik Samuel Wünschers verfertigt. Neue unveränderte Ausgabe. Mit Kupfer, geb. 30 kr.

Neues Sitten- und Geschichtsbüchlein für die zarte Jugend, oder Erzählungen und wahre Geschichten zur Belehrung und Bildung guter und folgsamer Kinder zusammengetragen von Karl Müller. Neue unveränderte Ausgabe mit drey Kupfern, geb. 18 kr.

Der Anekdotenkrämer. Eine ausgewählte Sammlung neuer echt komischer Anekdoten, witziger und geistreicher Einfälle, überraschender Wortspiele und frappanter Charakterzüge. Neue vermehrte Auflage mit Kupfer. geb. 40 kr.

Die kleinen Gratulanten. Auch unter dem Titel: Poetisches Hülfsbuch. Eine Sammlung von poetischen und prosaischen Aufsätzen für alle Fälle. Von Anton Ferdinand Drexler, mit Kupfern. geb. 30 kr.

Uiberstandene Gefahren. Keine Dichtungen sondern wahre Geschichten. Zu einer belehrenden Unterhandlung für Leser aus allerlei Ständen von S. B. Walter. 2 Bände, mit Kupfern geb. 1 fl. 20 kr.

Gründliche und leichtfaßliche Vorbegriffe der Astronomie und Geographie für Anfänger besonders des zarten Geschlechtes. Von J. W. Czermak, geb. 1 fl.

31 Tage August 1926

24

Dienstag

Bartholomäus

Bartholomäus

